

Programme

Janvier à juin 2020

L'Aérocook - Ecole de Cuisine pour Tous



www.aerocook.fr

06 38 21 78 52

contact@aerocook.fr

07 71 21 42 09

Janvier 2020

Samedi 04/01/2020	9h30 à 12h30	Animé par Anne-Soazig et Sandrine 50€	<u>Spécial pâtisserie</u> « Feuilletage fait par vos soins » Galette des rois Tarte fine aux pommes Millefeuilles
Jeudi 09/01/2020	15h00 à 17h00	Animé par Sandrine 38€	<u>Atelier culinaire</u> « Risotto » Risotto breton aux crevettes Riz au lait façon risotto et son caramel

Samedi 04/01/2020	15h00 à 17h00	Cours Enfant Animé par Sandrine 25€	<u>Atelier des Jeunes</u> « A chacun sa fève » Galette des rois chocolat frangipane Dégustation sur place et à emporter
------------------------------	---------------------	---	--

Samedi 11/01/2020	9h30 à 13h00	Cours animé par Anne-Soazig 50€	<u>Zéro gras</u> Crevettes sauce cocktail sans huile.... Sauté de veau minute navet et cacao Salade de fruits exotiques
--------------------------	--------------------	---	---

Jeudi 30/01/2020	10h00 à 12h00	Cours animé par Sandrine 38€ A emporter	<u>Le B.A.BA de la cuisine</u> Apprentissage de techniques culinaires de base permettant d'acquérir de l'autonomie. La volaille Volaille sauté chasseur pommes cocotte
-------------------------	---------------------	--	---

Février 2020

Samedi 01/02/2020	15h00 à 17h00	Animé par Anne-Soazig et Sandrine 25€	<u>Atelier des Jeunes</u> Spécial « chandeleur » Donuts, beignets, pancakes
--------------------------	---------------------	--	---

Vendredi 07/02/2020 18h00 à 21h00 Animé par Anne-Soazig ou Sandrine 50€

Atelier Culinaire
Préparez la Chandeleur
Galette St jacques et sa fondue de poireaux
Galette Andouille de Guémené, pommes de terre
Crêpe de mémé Nectou
(Pommes caramélisées, caramel au beurre salé, chantilly, amandes effilées)

Samedi 08/02/2020 14h00 à 17h00 Animé par Anne-Soazig et Sandrine 50€

Spécial pâtisserie
« Choux fait par vos soins »
Choux craquants crème de Yuzu
Chouquettes
Profiteroles au chocolat

Jeudi 13/02/2020 15h00 à 17h00 Animé par Sandrine 38€

Atelier Culinaire
Menu ravioles
Ravioles de ricotta
Raviole au chocolat

Vendredi 14/02/2020 18h00 à 21h00 Animé par Sandrine et Anne-Soazig 150€ Duo

Atelier Spécial Saint valentin (2)
Raviole de foie gras
Duo de poisson noble du marché
Choux-choux craquant aux fruits rouges
Café-mignardise

Mars 2020

Vendredi 06/03/2020 18h00 à 21h00 Animé par Anne-Soazig ou Sandrine 50€

Atelier culinaire
Spécial « légumes de la mer »
Soufflé de la mer
Poisson du marché, flan de Salicorne beurre à la laitue de mer
Panna cotta et son coulis

Samedi 07/03/2020 15h00 à 17h00 Animé par Anne-Soazig ou Sandrine 25€

Atelier des Jeunes
Spécial « Goûter »
Brownies et compagnie
Préparation de gourmandises et son vrai chocolat chaud maison

Atelier Spécial « St Jacques »

Samedi 14/03/2019

9h30
à
13h00

Animé par
Anne-Soazig
ou Sandrine

60€

St Jacques en Carpaccio Citron vert Gingembre

St Jacques façon Thai

Velouté de Topinambour et Brochette de St Jacques Snackées

St Jacques Dessert...

**Jeudi
26/03/2020**

10h00
à
12h00

Animé par
Anne-Soazig
ou Sandrine

38€

A emporter

Le B.A.BA de la cuisine

Apprentissage de techniques culinaires de base permettant d'acquérir de l'autonomie.

« Les émulsions »

Saumon bardé de lard sauce béarnaise et hollandaise

Cuisson de légumes secs

Avril 2020

Menu du marché

Samedi 04/04/2020

9h30
à
13h00

Animé par
Sandrine et
Anne-Soazig

70€

Rendez-vous à l'Aérocook à 9h00 ou sur le marché pour 9h30. Ensemble nous achetons nos produits en fonction du moment avec des conseils sur les achats, les produits, la saison.

Retour à l'atelier pour la préparation et la dégustation du repas concocté ensemble.

Atelier des Jeunes

Samedi 04/04/2020

15h00
à
17h00

Animé par
Sandrine ou
Anne-Soazig

25€

« Préparez Pâques »

Les cloches passent

Travail du chocolat.

**Jeudi
9/04/2020**

15h00
à
17h00

Cours animé
par
Anne-soazig

38€

Atelier culinaire

Choucroute de la mer et son beurre blanc

Tiramisu Breton

Samedi 18/04/2020

9h30
à
13h00

Animé par
Anne-Soazig
et Sandrine

80 €

150€ Duo

Atelier Spécial homard

Ravioles de homard et sa bisque

½ queue de homard grillée tout simplement et ses légumes printaniers

Sabayon de fruits frais

Mai 2020

Jeudi
14/05/2020
15h00 à 17h00
Animé par Sandrine
38€

Atelier culinaire
« Fraicheur printanière »

Variante de salade fraicheur et son œuf poché
Salade de fruits frais infusée

Samedi
16/05/2020
9h00 à 13h30
Animé par Anne-Soazig et Sandrine
70€

Menu du marché

Rendez-vous à l'Aérocook à 9h00 ou sur le marché pour 9h30. Ensemble nous achetons nos produits en fonction du moment avec des conseils sur les achats, les produits, la saison.
Retour à l'atelier pour la préparation et la dégustation du repas concocté ensemble.

Samedi 16/05/2020
15h00 à 17h00
Cours animé par Sandrine
25€

Atelier des jeunes

Préparer votre pique -nique....
Club sandwich et son gâteau de voyage.

Jeudi 28/05/2020
10h00 à 12h00
Cours animé par Sandrine
38€

Le B.A.BA de la cuisine

Apprentissage de techniques culinaires de base permettant d'acquérir de l'autonomie.
Navarin de lotte printanier
Lever un filet de lotte, fumet de poisson, cuisson « pocher » et liaison du velouté

Vendredi 29/05/2020
18h00 à 21h00
Animé par Anne-Soazig et Sandrine
50€

Atelier culinaire

Spécial « Finger Food »
Tartelette, samoussa, mini brochette....
Salées, sucrées

Juin 2020

Samedi 06/06/2020
9h30 à 13h00
Animé par Anne-Soazig ou Sandrine
70€

Menu marché

Rendez-vous à l'Aérocook à 9h00 ou sur le marché pour 9h30. Ensemble nous achetons nos produits en fonction du moment avec des conseils sur les achats, les produits, la saison.
Retour à l'atelier pour la préparation et la dégustation du repas concocté ensemble.

Samedi 06/06/2020 15h00 à 17h00 Animé par Anne-Soazig ou Sandrine
Atelier des Jeunes
Spécial « wraps »
Préparation de wraps maison salée et sucrée
25€

Jeudi 11/06/2020 15h00 à 17h00 Animé par Sandrine
Atelier culinaire
Tartes fines de saison (Feuilletage)
Salées et sucrées...
38€

Vendredi 12/06/2020 18h00 à 21h00 Animé par Anne-Soazig et Sandrine
Atelier culinaire
Spécial « Brochettes »
Brochette végétarienne, carnivore et gourmande
50€

Jeudi 25/06/2020 10h00 à 12h00 Cours animé par Anne-Soazig
Le B.A.BA de la cuisine
Apprentissage de techniques culinaires de base permettant d'acquérir de l'autonomie.
La pâte brisée dans tous ses états
Tarte estivale salée et sucrée
38€

Juillet 2020

Samedi 04/07/2020 9h30 à 13h00 Animé par Anne-Soazig ou Sandrine
Menu marché
Rendez-vous à l'Aérocook à 9h00 ou sur le marché pour 9h30. Ensemble nous achetons nos produits en fonction du moment avec des conseils sur les achats, les produits, la saison.
Retour à l'atelier pour la préparation et la dégustation du repas concocté ensemble.
70€

Samedi 04/07/2020 15h00 à 17h00 Cours animé par Sandrine
Atelier des jeunes
Préparer vos smoothies...
Brochettes de fruits et ses sauces.
25€

A vos tabliers, prêts, Partez !!!

Et mettre la main à la Pâte...

La durée d'un cours : 2h00 à 3h30.

Le cours est accessible aux débutants, comme aux amateurs confirmés.

Profitez d'une expérience gustative et professionnelle unique.

10 participants maximum sont engagés par cours.

Les cours se déroulent dans une ambiance conviviale et pédagogique.

Après le cours, les participants dégustent leurs préparations avec une boisson spécifique et en accord.

Réservation minimum de 6 personnes pour une privatisation de l'atelier.

Les ateliers seront assurés pour un minimum de 3 participants.

N'hésitez pas à nous contacter pour toutes demandes particulières :

Enterrement de vie de jeunes gens – Anniversaire Séminaires de cohésion Animations sur salon, Incentive...

Location de l'atelier à la journée ou demi-journée (sous conditions)

06 38 21 78 52 ou 07 71 21 42 09

contact@aerocook.fr

Ou sur notre site :

www.aerocook.fr



SAS Aérocook – 40 Rue de Kersimon 56250 MONTERBLANC
Siret : 81887487700017 - APE : 8559B - RCS : 818874877 - RM : 818874877
N° TVA intracommunautaire : FR24818874877 - Capital : 4 000,00 €