



Calendrier des Cours – octobre à décembre 2010



Desserts et pâtisseries

Vendredi 1er octobre 2010 – 14 h à 17h – 45 €

En compagnie d'Arthur LEFRANC, nous nous perfectionnerons pour la préparation de nos desserts et les techniques pour les différentes pâtes. Nous utiliserons les poches à douilles, chinois, tamis... Au programme : Tartelette au chocolat, Tutti frutti, entremet aux fruits, la Pâte à choux et ses diverses utilisations.



Made in Asia

Samedi 9 octobre 2010 – 9h30 à 12h30 – 45 €

La cuisine asiatique est une mine d'idées pour les cuisiniers. Venez découvrir, en compagnie de Patrick Montfort, les grands classiques : fabrication de **Nems et Rouleaux de Printemps**, sauces d'accompagnement, **cuisine au Wok** qui permet de régaler petits et grands de façon saine et légère.



Viva la Pasta"

Samedi 16 octobre 2010 - 9h30 à 12h30 – 45 €

Les Pâtes fraîches, c'est facile et le succès est garanti auprès des petits et des grands !

Vous apprendrez à **confectionner la pâte**, le **fonctionnement du laminoir** et découvrirez **différentes préparations de sauces**, avec **trois recettes** : tagliatelles aux morilles, ravioles au saumon & épinards, lasagnes.



Un apéritif dînatoire

Samedi 23 octobre 2010 - 2 cours : 9h-12h ou 14-17 h – 45 €

Recevoir autour d'un buffet, c'est facile et convivial ! Afin de vous faciliter l'organisation de votre réception, venez découvrir les astuces d'un chef !

Durant 3 heures, Patrick, vous dévoilera ses **trucs et astuces** pour préparer vos buffets et apéritifs dinatoires, en vous détaillant les **règles de présentation** et les **modes de dressage** en verrines.

Comment prévoir le nombre de portions par personne, comment utiliser le siphon, que peut-on préparer à l'avance ? Quelles sont les dernières tendances culinaires ? Et bien sûr de nouvelles **recettes** de verrines, mini-bocaux, mini-portions... pour préparer un **assortiment d'amuses bouche modernes, salées et sucrées**.

Contact & Réservation

STELL@TABLE - 39, Avenue du Général de Gaulle - 63300 THIERS
www.stellatable.com - ☎ 04 73 80 86 73 - eliane@stellatable.com



Pâtés, terrines & galantines

Samedi 27 novembre 2010 – 9h30 à 12h30 - 55 €

Des plats que l'on peut préparer à l'avance avec de la viande, du poisson ou des légumes... Nous découvrirons les **différents modes de**

préparation et cuisson : terrines traditionnelles et silicone, cocottes, utilisation de la sonde etc... **Trois recettes adaptables avec toutes sortes de produits.**



Le poisson tout simplement !

Samedi 4 décembre 2010 - 9h00 à 12h00 - 55 €

Patrick Montfort nous propose un cours sur le poisson et ses différents accompagnements, avec des recettes simples, rapides et spectaculaires ! Au menu : Croustille de Saint-Jacques à la fondue de

poireaux, Tournedos de lotte aux poivrons confits, Huîtres chaudes au

beurre nantais, Tartare de thon et toasts au beurre d'Echiré.



Choisir, préparer et cuisiner le foie gras

Samedi 11 décembre 2010 - 2 cours : 9h à 12h ou 14 à 17 h - 55 €

Le foie gras dans tous ses états pour les Fêtes !

Terrine de foie gras : vous apprendrez à choisir et dénervé le lobe de foie frais, et à l'assaisonner - Les différents modes de cuisson : en terrine, poché, poêlé, utiliser la sonde de cuisson - Les différents

accompagnements : une mise en bouche : crème brûlée au foie gras Escalope de foie gras poêlé.



Un repas de Fêtes en moins d'une heure !

Samedi 18 décembre 2010 - 9h30 à 12h - 55 €

Patrick nous propose un repas de Fêtes réalisable en moins d'une heure ! C'est possible avec un peu d'organisation. Il nous propose : Croustilles de Saint Jacques à la compotée de Chicons, Tournedos

aux griottes, Sabayon aux fruits exotiques

Contact & Réservation

STELL@TABLE - 39, Avenue du Général de Gaulle - 63300 THIERS
www.stellatable.com - ☎ 04 73 80 86 73 - eliane@stellatable.com