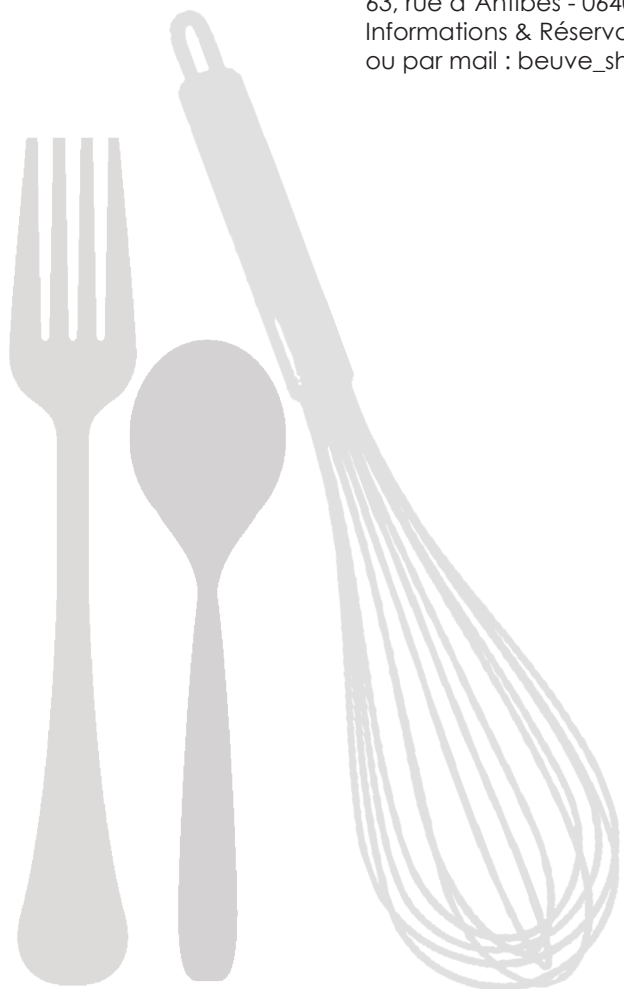


**Nouveauté : Les cours sur-mesure,
une expérience unique à partager en famille
ou entre amis !**

Découvrir les secrets des chefs, surprendre ses amis,
partager des moments de plaisir avec ses proches...

L'Ecole de Cuisine et de Pâtisserie pour Amateurs
Gastronomes est privatisable pour des groupes de
4 à 8 personnes, uniquement sur réservation.

Ecole Lenôtre Cannes
63, rue d'Antibes - 06400 Cannes
Informations & Réservations au : 04 97 06 67 61
ou par mail : beuve_sharon@lenotre.fr



Cuisine et Pâtisserie
pour Amateurs Gastronomes

ECOLE LENÔTRE CANNES

Mars - Juin 2012

www.lenotre.com

CUISINE

Mars				
Ven. 9	15h00 - 18h00	Les Belles Entrées: Aumonières de Homard, Duo de Volaille au foie gras, Bavaroise de choux fleur	115 €	
Sam. 17	15h00 - 18h00	Les Curry: de volaille, de lotte et leurs garnitures	135 €	
Ven. 23	15h00 - 18h00	Maraichère de gambas marinées aux petits légumes, Filet de boeuf en croûte sauce Périgueux	135 €	
Sam. 31	15h00 - 18h00	Transparence de crevettes et crabe à la crème d'asperges, La souris d'agneau confite et ses petits farcis aux légumes, Cappuccino de fraises à la verveine	135 €	
Avril				
Sam. 14	15h00 - 18h00	Le feuilleté d'asperges à la truffe Carré de veau poêlé, Cocotte de légumes printaniers	135 €	
Ven. 20	15h00 - 18h00	Les Rouleaux d'été façon Lenôtre Truite au fenouil en papillote	115 €	
Sam. 28	15h00 - 18h00	Salade Pondicherry aux gambas Pastilla de Pigeon, Puntalettes aux épices	115 €	
Mai				
Ven. 4	15h00 - 18h00	Millefeuille de tomates et chèvre frais Pistou de basilic Dos de cabillaud en croûtes d'épices Belles de fontenay à la moutarde	115 €	
Sam. 12	15h00 - 18h00	Rouleau d'été au crabe Thon à la citronnelle Wok de légumes, sauce épicée	135 €	
Ven. 18	15h00 - 18h00	Gaspacho de tomate, de concombre, de betterave Dodine de volaille, risotto crémeux à la truffe	115 €	
Sam. 26	15h00 - 18h00	Ravioles de langoustines Bouillon de crustacés Bayaldi froid d'agneau à la menthe poivré	115 €	
Juin				
Ven. 1	15h00 - 18h00	Fleurs de courgettes farcies en Tempura Mignon et ris de veau, Légumes printaniers	135 €	
Sam. 9	15h00 - 18h00	Tarte fine à la tomate et mozzarella Buffalo Filet de Volaille aux écrevisses, gros plomb à l'Américaine	115 €	
Ven. 15	15h00 - 18h00	Minestrone de légumes au pistou Crépine d'agneau au foie gras, fleur de courgette au caviar d'aubergine	115 €	
Sam. 23	15h00 - 18h00	Verrine de tartare de bar, pomme, gingembre, espuma de fenouil Cocotte de volaille à l'Orientale	115 €	

L'enregistrement de la réservation n'est prise en compte qu'après règlement.
Toute annulation du client moins de 48h avant la date prévue entraîne la facturation à 100% du montant du cours.

PÂTISSERIE

Mars				
Sam. 10	15h00 - 18h00	Le croquant chocolat/gingembre	80 €	
Ven. 16	15h00 - 17h00	Le Bostock et riz au lait parfumé aux zestes d'orange	80 €	
Sam. 24	15h00 - 18h00	Les Macarons	80 €	
Ven. 30	15h00 - 17h00	Autour du chocolat de Pâques	115 €	
Avril				
Ven. 13	15h00 - 18h00	Autour de la framboise Tarte aux amandes et framboises - Croquant aux framboises et crème chiboust	115 €	
Sam. 21	15h00 - 18h00	Les Macarons	80 €	
Ven. 27	15h00 - 17h00	Le sablé à la fraise, crémeux citron vert	80 €	
Mai				
Sam. 5	15h00 - 18h00	Le bagatelle	80 €	
Ven. 11	15h00 - 17h00	Le Croquebouche Réalisation d'un croquebouche de 6 personnes	80 €	
Sam. 19	15h00 - 17h00	Tarte sablée aux trois citrons	80 €	
Ven. 25	15h00 - 17h00	Les petits fours frais Carolines, tartelettes aux fruits...	80 €	
Juin				
Sam. 2	15h00 - 18h00	Les Macarons	80 €	
Ven. 8	15h00 - 17h00	Paris-Brest	80 €	
Sam. 16	15h00 - 18h00	Les Macarons	80 €	
Ven. 22	15h00 - 18h00	Tarte Mirliton aux fraises	80 €	

LES PETITES TOQUES (7-16 ans)

Mars				
Mer. 7	15h00 - 17h00	La tarte Chocolat fondante	45 €	
Mer. 14	15h00 - 17h00	Oeuf poché, Niçoise de légumes au romarin Crème de petits pois, tuiles de parmesan	45 €	
Mer. 21	15h00 - 17h00	Beignet Party	45 €	
Mer. 28	15h00 - 17h00	Emincé de volaille, Gratin Dauphinois, sauce champignons	45 €	
Avril				
Mer. 11	15h00 - 17h00	Hamburger au poulet, Hamburger au thon	45 €	
Mer. 18	15h00 - 17h00	Le Tiramisu aux fruits rouges	45 €	
Mer. 25	15h00 - 17h00	Transparence d'avocats cocktail de crevettes	45 €	
Mai				
Mer. 2	15h00 - 17h00	Sablé fondant au chocolat	45 €	
Mer. 9	15h00 - 17h00	Bonbon Croustillant au fromage et tomate	45 €	
Mer. 16	15h00 - 17h00	Madeleine au chocolat, au citron	45 €	
Mer. 23	15h00 - 17h00	Fromage Party Pièces cocktail autour du fromage	45 €	
Mer. 30	15h00 - 17h00	Rocher à la noix de coco, sauce chocolat	45 €	
Juin				
Mer. 6	15h00 - 17h00	Moelleux de saumon sauce citron	45 €	
Mer. 13	15h00 - 17h00	Crousti-fondant au chocolat et pommes	45 €	
Mer. 20	15h00 - 17h00	Tartelette aux fruits rouges	45 €	