

L'ESCOUADE CULINAIRE

PRÉSENTE:

LES ATELIERS CULINAIRES

CHEZ IGA QUINTAL

380 Curé Labelle, Ste-Rose, Laval

Calendrier HIVER-PRINTEMPS 2016



ADULTES

Le jeudi à 19 h

DATE	AU MENU...
21 janvier	Cuisine au wok. Et que ça saute ! Viandes et légumes seront de concert pour vous offrir des plats simplement...parfaits !
4 février	Tout boeuf. Présentation de différentes pièces de boeuf, leur utilisation et leur méthode de cuisson.
18 février	One pot pasta. Tout dans un seul chaudron.
3 mars	Cuisine thaï. Cuisine sucrée, salée, épicée et parfois piquante, cette cuisine ne manque pas de nous surprendre !
17 mars	Le brunch réinventé. Recevoir à Pâques ne sera plus une corvée !
31 mars	Cuisine italienne. Faites voyager vos papilles aux quatre coins de l'Italie avec ces quelques grands classiques revisités !
14 avril	Cuisine sans gluten. Découverte de nouveaux ingrédients et saveurs inédites.
28 avril	Pâtisserie 101. Le maître était sucre Brut, l'élève devint sucre Raffiné " Survolt de quelques crèmes et garnitures de base telles que la crème au beurre à l'italienne, la ganache noire, la crème pâtissière et la mousseline.
12 mai	Les sushis 2 : techniques avancées. Venez approfondir vos connaissances de base.
26 mai	La bière en cuisine. Non seulement la bière est l'un des breuvages les plus appréciés dans le monde, mais elle peut aussi rehausser les saveurs, attendrir la viande et procurer beaucoup de plaisirs gourmands !
9 juin	Ceviche et carpaccio: Équilibre de saveurs et de textures craquantes seront au rendez-vous.

BRIGADE COCO-GANACHE

Ateliers culinaires pour enfants

PARENTS-ENFANTS (2 À 7 ANS) 9 h 30 À 10 h 30

ADOS (8 À 14 ANS) 11 h À 12 h

Le samedi



DATE	AU MENU...
6 FÉVRIER	NOIRE EST LA FORÊT, LA NUIT MONTAGE D'UN GÂTEAU FORÊT NOIRE. GÉNOISES, GARNITURE À LA CERISE, CHANTILLY, COPEAUX DE CHOCOLAT ET CERISES MARASQUIN.
20 FÉVRIER	WOODSTOCK 1969 LOLLIPOPOP DE BISCUITS EN FORME DE FLEURS ET PLEIN PLEIN PLEIN DE COULEURS !
5 MARS	LES TRUFFES, PRISE 2 CONFECTION DE TRUFFES VARIÉES, TREMPAGE DANS LE CHOCOLAT ET DÉCORS APPLIQUÉS.
19 MARS	RONDEMENT TARTE ! CONFECTION D'UNE TARTE AUX POMMES. FONCER DE LA PÂTE ET APPRENTISSAGE SOMMAIRE DES PÂTES FRIABLES.
2 AVRIL	DONNEZ-MOI DES ROSES, MA DEMOISELLE ! CONFECTION DE FLEURS EN PÂTE À GOMME ET COLORATION DE CELLES-CI À L'AÉROGRAPHE !
16 AVRIL	TROIS TORTUES TÊTUES, TROTTENT EN TROTINETTE TROIS "TURTLES" ! PACANES, CARAMEL MOU ET CHOCOLAT ! IDÉE DE CADEAU GOURMAND À OFFRIR À LA FIN DES CLASSES !
30 AVRIL	LAPIN, LAPIN ! ENTRE VITE, ME SERRER LA MAIN ! CONFECTION D'UN GÂTEAU EN FORME DE LAPIN DE PÂQUES ! MONTAGE DU VISAGE, COL ET OREILLES. GLAÇAGE ET DÉCORS.
14 MAI	MARZIPANFRÜCHTE ! MASSEPAIN, PÂTE D'AMANDES... ON APPREND COMMENT CONFECTIONNER CETTE PÂTE LÉGENDAIRE PUIS ON CRÉE DES ANIMAUX, DES PERSONNAGES, DES FRUITS !

CENTRALE DE PHOTOGRAPHIE

Une petite centrale de photographie sera installée à chaque atelier permettant à l'enfant de conserver un souvenir de ses chefs d'œuvres.

LES INSCRIPTIONS SE FONT AU COMPTOIR DE COURTOISIE

Paiement obligatoire lors de l'inscription