

# Programme de Février

## L'atelier de la cuisine

6, rue st Bruno 13004 Marseille

[www.latelierdelacuisine.com](http://www.latelierdelacuisine.com)

### JOURS ET HORAIRES MODULABLES SUR DEMANDE

Formule gourmande

formule simplicité

formule classique

formule prestige

\*sur place = a consommer sur place

Dates	Horaires	Thèmes	Tarifs	Sur place
2/02	14h à 16h	Marmite de cabillaud aux pommes Grany Poires amandines au chocolat	35 €	non
2/02	18h à 20h30	Croustillant de légumes et parmesan Paupiettes de veau a la forestière feuilleté citron framboise	47 €	non
3/02	10h à 12h	Marmite de cabillaud aux pommes Grany Poires amandines au chocolat	35 €	non
4/02	9h à 12h	Les macarons	25 €	non
4/02	18h30 à 21h	Nems de poires et fourme d'Ambert Rouget rôti en écaille de légumes Coulant au chocolat et éclats de pistache	56 €	Au choix
5/02	10h à 12h	Cours enfants- complet	14€	non
9/02	14h à 16h	Osso buco à la niçoise Risotto aux petits légumes	35 €	non
9/02	18h30 à 20h	Verrine de betteraves au chèvre Pavé de saumon laqué au miel Carottes glacées au cumin Pomme déclinée	47 €	non
10/02	10h à 12h	Osso buco à la niçoise Risotto aux petits légumes	35 €	non
10/02	14h à 15h	<b>L'express</b> Tourte campagnarde (confection de la pate à foncer et de la farce)	20 €	non
10/02	18h30 à 21h	Verrine de betteraves au chèvre Pavé de saumon laqué au miel Carottes glacées au cumin Pomme déclinée	47 €	Au choix
11/02	9h à 12h	Délice craquant chocolat et noisette	25 €	non
11/02	15h à 16h	<b>L'express</b> Tourte campagnarde (confection de la pate à foncer et de la farce)	20 €	non

11/02	18h30 à 21h	<b>Le poulet (1 poulet/ personne)</b> Désosser et cuisiner Blancs émincés à la bière Ailes façon aigres douces Cuisses en jambonnettes Utilisation des abats	56 €	non
12/02	10h à 12h	Cours enfant	14 €	non
16/02	14h à 16h	Marmite de cabillaud aux pommes Grany Poires amandines au chocolat	35 €	non
16/02	18h à 20h30	Croustillant de légumes et parmesan Paupiettes de veau a la forestière feuilleté citron framboise	47 €	non
17/02	10h à 12h	Marmite de cabillaud aux pommes Grany Poires amandines au chocolat	35 €	non
17/02	14h à 15h	<b>L'express</b> Tartare de bœuf a l'italienne et purée de topinambours	20 €	non
17/02	18h à 20h30	Croustillant de légumes et parmesan Paupiettes de veau a la forestière feuilleté citron framboise	47 €	Au choix
18/02	9h à 12h	Les macarons	25 €	non
18/02	15h à 16h	<b>L'express</b> Tartare de bœuf a l'italienne et purée de topinambours	20 €	non
18/02	18h30 à 21h	Nems de poires et fourme d'Ambert Rouget rôti en écaille de légumes Coulant au chocolat et éclats de pistache	56 €	Au choix
19/02	10h à 12h	Cours enfants	14 €	non
23/02	14h à 16h	Osso buco à la niçoise Risotto aux petits légumes	35 €	non
23/02	18h30 à 20h	Verrine de betteraves au chèvre Pavé de saumon laqué au miel Carottes glacées au cumin Pomme déclinée	47 €	non
24/02	10h à 12h	Osso buco à la niçoise Risotto aux petits légumes	35 €	non
24/02	14h à 15h	<b>L'express</b> Tourte campagnarde (confection de la pate à foncer et de la farce)	20 €	non
24/02	18h30 à 21h	Verrine de betteraves au chèvre Pavé de saumon laqué au miel Carottes glacées au cumin Pomme déclinée	47 €	Au choix
25/02	9h à 12h	Délice craquant chocolat et noisette	25 €	non
25/02	15h à 16h	<b>L'express</b> Tourte campagnarde (confection de la pate à foncer et de la farce)	20 €	non

25/02	18h30 à 21h	<b>Le poulet (1 poulet/ personne)</b> Désosser et cuisiner Blancs émincés à la bière Ailes façon aigres douces Cuisses en jambonnettes Utilisation des abats	56 €	non
26/02	10h à 12h	Cours enfant	14 €	non
28/02	10h à 13h	Stage enfants (cours de cuisine et repas sur place compris)	45 €/3jours	oui
29/02	10h à 13h	Stage enfants (cours de cuisine et repas sur place compris)	45 €/3jours	oui
1/03	10h à 13h	Stage enfants (cours de cuisine et repas sur place compris)	45 €/3jours	oui

**NB : tous les menus a consommer sur place comprennent 1 verre de vin et 1 café**  
**Toutes les réservations doivent se faire 48h à l avance au minimum et de même pour les annulations. Les cours sont assurés à partir de deux participants.**