

## Mes Ateliers

Chaque séance inclut la réalisation d'un repas complet (au moins 3 recettes). Pas de note à prendre, les recettes sont fournies, place à la pratique. Durant les 3 heures que dure l'atelier, vous participez activement à l'élaboration des plats que vous dégustez en fin d'atelier.

Le prix de l'atelier est de 40 € par personne à l'exception de l'atelier foie gras (F17) à 60 €. Pas de surprise tout est compris.

**Programme Fidélité :** pour 10 cours ou chèques cadeau commandés dans la saison, 1 cours gratuit.



## Quand et où ?

Les ateliers ont lieu le jeudi ou le vendredi, de 10 à 13h00 ou de 18 à 21h00 et le lundi de 10 à 13h00.

Ma cuisine se situe au 474 rue Pount Ar C'hantel à Santec (29250), au fond du chemin qui se trouve devant mon enseigne.

## Pour réserver

<http://www.lacuisinededomi.fr> Le site internet dispose d'un outil de commande en ligne qui vous informe également sur les disponibilités des ateliers. C'est simple.

Si vous n'avez pas internet, contactez moi par téléphone pour vous assurez des disponibilités de votre choix et adressez moi le formulaire d'inscription, accompagné de son règlement dans les huit jours.

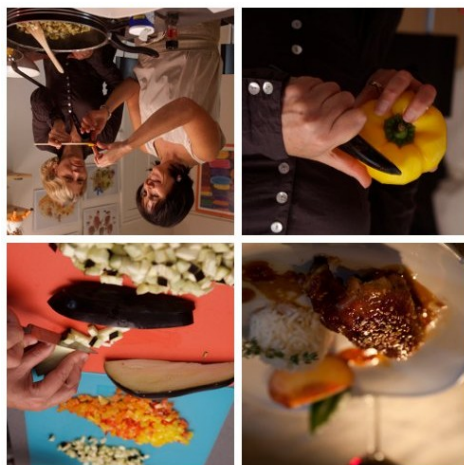


## Faites plaisir, offrez un cours de cuisine

La formule chèque cadeau vous permet de faire un cadeau original et surprenant qui restera un moment privilégié.

Tel : 06.62.71.79.63 - email : [lacuisinededomi@laposte.net](mailto:lacuisinededomi@laposte.net) - site internet : [www.lacuisinededomi.fr](http://www.lacuisinededomi.fr)  
474 rue Pount Ar C'hantel - 29 250 Santec

La Cuisine de Domi - Dominique BONNET - RCS Brest 498998392



# La Cuisine de Domi

Cours et ateliers de  
cuisine de loisirs

Catalogue 2011 - 2012



## Automne 2011

### N76 – Sur la route d'Essaouira

Soupe de tomates aux cheveux d'ange et ras el hanout; Petits gâteaux de poisson au safran et concombre; Tatin de figues rôties  
J 29/09 10-13h/18-21h, V 30/09 10-13h/18-21h, L 03/10 10-13h



### V01 – Retour de mer

Rillettes de maquereaux à la moutarde. caramel de tomates vinaigré ; Blanc de poisson au chorizo, ragoût de coco ; Tiramisu aux raisins et biscuits de Reims  
J 06/10 10-13h/18-21h, V 07/10 10-13h/18-21h, L 10/10 10-13h



### N70 – Petites notes acidulées

Crème épiciée coco de mer ; Filet mignon aux saveurs exotiques; Tarte au citron.  
J 20/10 10-13h/18-21h, V 21/10 10-13h/18-21h



### N71 – Coquille et ses douceurs

Velouté d'endives ; Saint Jacques crème de pineau, fondue de tomates au 4 épices ; Douceurs de poires  
J 03/11 10-13h/18-21h, V 04/11 10-13h/18-21h, L 07/11 10-13h

### N72 – Souvenirs d'enfance

Velouté de chou fleur ; Galette de blé noir et ses Saint Jacques ; Crème caramel au beurre salé.  
J 17/11 10-13h/18-21h, V 18/11 10-13h/18-21h, L 21/11 10-13h



### N73 – C'est la fête

Coquille Saint Jacques en saveur nantaise ; Suprême de volaille ; Dessert de Noël.  
J 01/12 10-13h/18-21h, V 02/12 10-13h/18-21h, L 05/12 10-13h



### V67 – Soirée de fête

Saint Jacques au Banyuls ; Magret de canard aux clémentines ; Fondant chocolat marron et sa crème au Bayleys.  
J 08/12 10-13h/18-21h, V 09/12 10-13h/18-21h, L 12/12 10-13h



### F17 - Le foie gras (+ 20 €)

Foie gras en terrine ; Foie gras en saucisson ; Chutney de fruits ; Tatin de mangue et foie gras ; Compotée d'oignons doux ; inclut un foie gras d'environ 500 g et une dégustation.  
J 15/12 15-18h, V 16/12 18-21h, S 17/12 10-13h, L 19/12 18-21h, M 20/12 15-18h

## Hiver 2011-2012

### V18 – Saveurs d'ailleurs

Poivrons grillés ; Poulet au miel ; Abricots et mangues au 4 épices, glace au spéculos.  
J 02/02 10-13h/18-21h, V 03/02 10-13h/18-21h, L 06/02 10-13h



### N74 - Douceurs marocaines

Crème de lentilles corail au jus de carotte et au cumin ; Tajine d'agneau au miel et aux pruneaux ; Salade d'oranges.  
J 09/02 10-13h/18-21h, V 10/02 10-13h/18-21h



### V24 – Menu de saison

Croustillant de poireaux au fenouil ; Médaillon de lotte à l'orange ; Méli-mélo kiwi orange  
J 01/03 10-13h/18-21h, V 02/03 10-13h/18-21h

### N75 – Découverte du pays Thaï

Petite salade Thaï ; Pad Thaï (Nouilles sautées, poulet, crevettes, légumes croquants, etc...); Riz au lait de coco à la mangue sautée  
J 08/03 10-13h/18-21h, V 09/03 10-13h/18-21h



### V28 – Variations printanières

Oeuf cocote aux asperges et à l'oseille ; Navarin d'agneau printanier ; Petite meringue aux fraises  
J 22/03 10-13h/18-21h, V 23/03 10-13h/18-21h, L 26/03 10-13h

## Printemps 2012

### N54 – Rencontre sur le marché

Petites mousses de jambon aux noisettes ; Escalope de veau au fromage de chèvre ; Profiteroles aux fraises  
J 29/03 10-13h/18-21h, V 30/03 10-13h/18-21h, L 02/04 10-13h



### V05 – Menu de printemps

Asperges vertes aux herbes ; Filet de lieu en croûte verte ; Gâteau menthe chocolat  
J 26/04 10-13h/18-21h, V 27/04 10-13h/18-21h



### N68 – Méli-mélo en couleurs

Verrines de la mer, saveurs acidulées ; Dos de lieu à l'andouille ; Mousse de nougat et fruits rouges  
J 10/05 10-13h/18-21h, V 11/05 10-13h/18-21h, L 14/05 10-13h

### N65 – Festival de couleurs

Salade de crevettes et concombre ; Poisson sauce à la diable ; Sorbet melon et son coulis de kiwi  
J 31/05 10-13h/18-21h, V 01/06 10-13h/18-21h, L 04/06 10-13h



### N66 – L'été sera chaud

Soupe glacée de melon et framboise au basilic ; Saumon frais au pesto ; Verrine aux abricots  
J 07/06 10-13h/18-21h, V 08/06 10-13h/18-21h, L 11/06 10-13h



### V37 – Menu estival

Tiramisu aux 3 poivrons ; Filet de rouget et ses billes de melon à l'anis ; Fraises et poivre de Séchouan  
J 21/06 10-13h/18-21h, V 22/06 10-13h/18-21h, L 25/06 10-13h