

NOUVEAU A L'ECOLE DE CUISINE D'ARMAND



Cuisinez et emportez!

Option "Cuisiner & emporter":

Les cours affichés avec ce logo sont plus que des cours de cuisine, c'est également un nouveau concept d'ateliers de cuisine *à emporter*.

L'objectif est simple: proposer un loisir et un service pratique en même temps...

C'est un loisir parce que la personne vient profiter d'un atelier de cuisine donné par un vrai chef...C'est un service pratique car on vient cuisiner des plats à emporter pour le nombre de convives souhaités.

Vous voulez préparer un dîner aux chandelles pour votre moitié? Un menu de fête pour vos invités en rendant une invitation sans rougir? Un repas de famille ? Des bons petits plats pour les dîners de la semaine ? Vous aurez les recettes, les ingrédients, les conseils, pour vous permettre de cuisiner vos menus à emporter pour que vous n'ayez plus qu'à profiter d'un bon repas à la maison !

Tarif des menus de semaine à emporter (hors élève): 15€

Tarif des menus "Sessions gourmets" à emporter (hors élève): 25€

Tarif des menus "Sessions gourmets Prestige" à emporter (hors élève): 30€

Tarif des menus "Stage fêtes de fin d'année" à emporter (hors élève): 25€

Tarif du menu "au choix de l'élève" à emporter (hors élève): devis sur demande au 06 71 99 04 18

Si vous voulez bénéficier de cette formule, merci de le préciser à l'inscription en indiquant le nombre d'emportés souhaité...

PLANNING DES COURS FEVRIER 2012

Date:	jeudi 2 février 12
Date limite d'inscription:	mercredi 1 février 12
Nombre de places disponibles:	0
Public concerné:	ACCENT FRANCAIS: élèves et cuisine internationaux, à compter de 12 ans, à compter de 12 ans
Lieu du cours & tarif:	<i>Restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ le cours & 25€ l'invité (repas et boissons compris)</i>
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Aiguillettes de poulet au vert
recette 2 - la garniture:	Croquettes de pommes de terre
recette 3 - le dessert:	Aumonières aux fruits exotiques
Date:	mardi 7 février 12
Date limite d'inscription:	lundi 6 février 12
Nombre de places disponibles:	0
Public concerné:	ACCENT FRANCAIS: élèves et cuisine internationaux, à compter de 12 ans, à compter de 12 ans
Lieu du cours & tarif:	<i>Restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ le cours & 25€ l'invité (repas et boissons compris)</i>
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Filet de saumon aux fleurs
recette 2 - la garniture:	Purée pommes de terre-fenouil
recette 3 - le dessert:	Beignets à la ricotta
Date:	jeudi 9 février 12
Date limite d'inscription:	mercredi 8 février 12
Nombre de places disponibles:	0
Public concerné:	ACCENT FRANCAIS: élèves et cuisine internationaux, à compter de 12 ans, à compter de 12 ans
Lieu du cours & tarif:	<i>Restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ le cours & 25€ l'invité (repas et boissons compris)</i>
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Bœuf-carottes à l'orange
recette 2 - la garniture:	Gnocchis
recette 3 - le dessert:	Clafoutis aux pruneaux
Date:	samedi 11 février 12
Date limite d'inscription:	jeudi 2 février 12
Nombre de places disponibles:	0
Public concerné:	Session des gourmets
Lieu du cours & tarif:	<i>Restaurant d'application Le Jardin des Pâtes / 95€ (repas & vins compris)</i> <i>Invités: 45€ par personne</i>
horaires:	L'ECOLE DES GOURMETS (15h30-23h30):
recette 1 - l'entrée:	Buratta au lait de vache, roquette et pesto
recette 2 - le plat principal:	Boudin blanc de homard truffé aux pistaches, jus lié au corail
recette 3 - la garniture:	Riz au citron confit et aux pistaches
recette 4 - le dessert:	Crêpes Suzette
Date:	mercredi 15 février 12
Date limite d'inscription:	mardi 14 février 12
Nombre de places disponibles:	0
Public concerné:	ACCENT FRANCAIS: élèves et cuisine internationaux, à compter de 12 ans
Lieu du cours & tarif:	<i>Restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ le cours & 25€ l'invité (repas et boissons compris)</i>
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Steaks de thon au pavot
recette 2 - la garniture:	Tortilla patata
recette 3 - le dessert:	Crêpes flambées à l'orange
Date:	jeudi 16 février 12
Date limite d'inscription:	mercredi 15 février 12
Nombre de places disponibles:	0
Public concerné:	ACCENT FRANCAIS: élèves et cuisine internationaux, à compter de 12 ans
Lieu du cours & tarif:	<i>Restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ le cours & 25€ l'invité (repas et boissons compris)</i> <i>Invités: 25€ par personne</i>
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Brochettes de bœuf sauce piquante
recette 2 - la garniture:	Pommes dauphine
recette 3 - le dessert:	Gâteau de crêpes aux pommes

Date:	mardi 21 février 12	
Date limite d'inscription:	lundi 20 février 12	
Nombre de places disponibles:	8	
Public concerné:	ACCENT FRANCAIS: élèves et cuisine internationaux, à compter de 12 ans	
Lieu du cours & tarif:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ le cours & 25€ l'invité (repas et boissons compris)	
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45	
recette 1 - le plat principal:	Pavés de thon aux légumes du Sud	
recette 2 - la garniture:	Pâtes fines au pesto	
recette 3 - le dessert:	Moelleux au chocolat et au miel	
Date:	jeudi 23 février 12	
Date limite d'inscription:	mercredi 22 février 12	
Nombre de places disponibles:	8	
Public concerné:	ACCENT FRANCAIS: élèves et cuisine internationaux, à compter de 12 ans	
Lieu du cours & tarif:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ le cours & 25€ l'invité (repas et boissons compris)	
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45	
recette 1 - le plat principal:	Sauté de bœuf aux olives	
recette 2 - la garniture:	Ecrasée de pommes de terre de ma Maman	
recette 3 - le dessert:	Mousse au chocolat et crème au Grand Marnier	
Date:	samedi 25 février 12	
Date limite d'inscription:	jeudi 16 février 12	
Nombre de places disponibles:	0	
Public concerné:	Session des gourmets	
Lieu du cours & tarif:	Restaurant d'application Le Jardin des Pâtes / 95€ (repas & vins compris) Invités: 45€ par personne	
horaires:	L'ECOLE DES GOURMETS (15h30-23h30):	
recette 1 - l'entrée:	Saumon mariné comme un hareng, salade tiède de pommes de terre	
recette 2 - le plat principal:	Hamburger maison au foie gras	
recette 3 - la garniture:	frites maison et salade de roquettes au jalapeno	
recette 4 - le dessert:	Tarte mangue et mascarpone au zeste de citron vert	
Date:	mardi 28 février 12	
Date limite d'inscription:	lundi 27 février 12	
Nombre de places disponibles:	8	
Public concerné:	ACCENT FRANCAIS: élèves et cuisine internationaux, à compter de 12 ans	
Lieu du cours & tarif:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ le cours & 25€ l'invité (repas et boissons compris)	
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45	
recette 1 - le plat principal:	Haddock aux lentilles et épinards	
recette 2 - la garniture:	Poêlée de riz au curcuma	
recette 3 - le dessert:	Tarte fondante au chocolat	
Date:	mercredi 29 février 12	
Date limite d'inscription:	lundi 20 février 12	
Nombre de places disponibles:	7	
Public concerné:	Adultes & enfants - Débutants et confirmés	
Lieu du cours & tarif:	Restaurant d'application Le Jardin des Pâtes / 55€ (repas compris) - enfants gratuits	
horaires:	Session "La fête des Grand-mères" 15H30 à 18H30	

Les desserts de Grand'mère:

Souvenez-vous... Ces merveilleux parfums qui s'échappaient de la cuisine de grand-maman quand elle préparait les desserts et petites douceurs de notre enfance... Laissez-vous tenter par une tarte aux pommes du Vigan, une flaune aveyronnaise, une crème de marrons des Cévennes, un riz au lait à la vanille, etc...

Thème abordé:

PLANNING DES COURS MARS 2012

Date:	jeudi 1 mars 12
Date limite d'inscription:	mercredi 22 février 12
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	ACCENT FRANCAIS: élèves et cuisine internationaux, à compter de 12 ans
Lieu du cours & tarif:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ le cours & 25€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Cabillaud en paupiettes
recette 2 - la garniture:	Curry de pommes de terre et chou-fleur
recette 3 - le dessert:	Crème brûlée After Eight
Date:	mardi 6 mars 12
Date limite d'inscription:	lundi 5 mars 12
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	ACCENT FRANCAIS: élèves et cuisine internationaux, à compter de 12 ans
Lieu du cours & tarif:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ le cours & 25€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Foie de veau pané à l'italienne
recette 2 - la garniture:	Poêlée de spaghettis
recette 3 - le dessert:	Tarte au fromage blanc
Date:	jeudi 8 mars 12
Date limite d'inscription:	mercredi 7 mars 12
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	ACCENT FRANCAIS: élèves et cuisine internationaux, à compter de 12 ans
Lieu du cours & tarif:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ le cours & 25€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Poêlée de calmars à l'ail
recette 2 - la garniture:	Pommes de terre au four à l'italienne
recette 3 - le dessert:	Crèmes d'agrumes et pistaches
Date:	samedi 10 mars 12
Date limite d'inscription:	jeudi 1 mars 12
Nombre de places disponibles:	5
Public concerné:	Session des gourmets
Lieu du cours & tarif:	Restaurant d'application Le Jardin des Pâtes / 95€ (repas & vins compris) Invités: 45€ par personne
horaires:	L'ECOLE DES GOURMETS (15h30-23h30):
recette 1 - l'entrée:	Crème glacée de petits pois frais, menthe et ricotta
recette 2 - le plat principal:	Gratin de soles bateau
recette 3 - la garniture:	Duxelles de champignons et riz pilaf
recette 4 - le dessert:	Simple tarte aux fraises
Date:	mardi 13 mars 12
Date limite d'inscription:	lundi 12 mars 12
Nombre de places disponibles:	4
Public concerné:	ACCENT FRANCAIS: élèves et cuisine internationaux, à compter de 12 ans
Lieu du cours & tarif:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ le cours & 25€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Gratin de fruits de mer au safran
recette 2 - la garniture:	Chou chinois sauté
recette 3 - le dessert:	Couscous aux fruits secs et à l'huile d'argan
Date:	jeudi 15 mars 12
Date limite d'inscription:	mercredi 14 mars 12
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	ACCENT FRANCAIS: élèves et cuisine internationaux, à compter de 12 ans
Lieu du cours & tarif:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ le cours & 25€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Petit salé aux lentilles
recette 2 - la garniture:	Pommes de terre boulangère
recette 3 - le dessert:	Quiches à la banane et au sirop d'érable

Date:

samedi 17 mars 12

PARTICIPATION AU SALON DU CHOCOLAT et de la gourmandise

Mas de Saporta à Lattes (34)

Samedi 17 de 14h00 à 19h00

&

Dimanche 18 de 10h00 à 19h00

Programme sur demande à ecoledecuisinedarmand@orange.fr

Date:

mardi 20 mars 12

Date limite d'inscription:

lundi 19 mars 12

Nombre de places disponibles

6

Public concerné:

ACCENT FRANCAIS: élèves et cuisine internationaux, à compter de 12 ans

Lieu du cours & tarif:

Restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ le cours & 25€ l'invité (repas et boissons compris)

horaires:

Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45

recette 1 - le plat principal:

Burgers de saumon

recette 2 - la garniture:

Poêlée de cèpes et haricots verts

recette 3 - le dessert:

Panna cotta au dulce de leche

Date:

jeudi 22 mars 12

Date limite d'inscription:

mercredi 21 mars 12

Nombre de places disponibles

6

Public concerné:

ACCENT FRANCAIS: élèves et cuisine internationaux, à compter de 12 ans

Lieu du cours & tarif:

Restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ le cours & 25€ l'invité (repas et boissons compris)

horaires:

Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45

recette 1 - le plat principal:

Gigot d'agneau aux légumes d'ici

recette 2 - la garniture:

Spaghettis aux épinards et au pesto

recette 3 - le dessert:

Les tartelettes aux noix

Date:

samedi 24 mars 12

Date limite d'inscription:

jeudi 15 mars 12

Nombre de places disponibles

5

Public concerné:

Session des gourmets

Lieu du cours & tarif:

Restaurant d'application Le Jardin des Pâtes / 95€ (repas & vins compris)

Invités: 45€ par personne

horaires:

L'ECOLE DES GOURMETS (15h30-23h30):

recette 1 - l'entrée:

Fricassée de petits pois à la française, foie gras et œuf poché

recette 2 - le plat principal:

Rouget grillé à l'huile d'olive de Provence

recette 3 - la garniture:

Ragoût de coques, artichaut et chorizo

recette 4 - le dessert:

Tarte citron meringuée

Date:

mardi 27 mars 12

Date limite d'inscription:

lundi 26 mars 12

Nombre de places disponibles

9

Public concerné:

ACCENT FRANCAIS: élèves et cuisine internationaux, à compter de 12 ans

Lieu du cours & tarif:

Restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ le cours & 25€ l'invité (repas et boissons compris)

horaires:

Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45

recette 1 - le plat principal:

Les crevettes sautées à l'ananas

recette 2 - la garniture:

Pâtes Bologne-Tokyo

recette 3 - le dessert:

Cheesecake aux mandarines

Date:

jeudi 29 mars 12

Date limite d'inscription:

mercredi 28 mars 12

Nombre de places disponibles

9

Public concerné:

ACCENT FRANCAIS: élèves et cuisine internationaux, à compter de 12 ans

Lieu du cours & tarif:

Restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ le cours & 25€ l'invité (repas et boissons compris)

horaires:

Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45

recette 1 - le plat principal:

Tajine de poulet et petits légumes

recette 2 - la garniture:

Semoule de couscous au citron confit et aux pistaches

recette 3 - le dessert:

Feuillantines aux poires

PLANNING DES COURS AVRIL 2012

Date: **lundi 2 avril 12**
Date limite d'inscription: **dimanche 25 mars 12**
Nombre de places disponibles: **8**
Public concerné: **Cuisiniers amateurs ou confirmés**
Lieu du cours & tarif: **restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ la session ou 250€ le stage de 5 jours (5 apéritifs compris)**
horaires: **15H30 à 19H30**

Thème abordé: **STAGE 5/1 "LA CUISINE BIO"**

Date: **mardi 3 avril 12**
Date limite d'inscription: **lundi 26 mars 12**
Nombre de places disponibles: **6**
Public concerné: **Cuisiniers amateurs ou confirmés**
Lieu du cours & tarif: **restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ la session ou 250€ le stage de 5 jours (5 apéritifs compris)**
horaires: **15H30 à 19H30**

Thème abordé: **STAGE 5/2 "LA CUISINE BIO"**

Date: **mercredi 4 avril 12**
Date limite d'inscription: **mardi 27 mars 12**
Nombre de places disponibles: **8**
Public concerné: **Cuisiniers amateurs ou confirmés**
Lieu du cours & tarif: **restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ la session ou 250€ le stage de 5 jours (5 apéritifs compris)**
horaires: **15H30 à 19H30**

Thème abordé: **STAGE 5/3 "LA CUISINE BIO"**

Date: **jeudi 5 avril 12**
Date limite d'inscription: **mercredi 28 mars 12**
Nombre de places disponibles: **6**
Public concerné: **Cuisiniers amateurs ou confirmés**
Lieu du cours & tarif: **restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ la session ou 250€ le stage de 5 jours (5 apéritifs compris)**
horaires: **15H30 à 19H30**

Thème abordé: **STAGE 5/4 "LA CUISINE BIO"**

Date: **vendredi 6 avril 12**
Date limite d'inscription: **jeudi 29 mars 12**
Nombre de places disponibles: **8**
Public concerné: **Cuisiniers amateurs ou confirmés**
Lieu du cours & tarif: **restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ la session ou 250€ le stage de 5 jours (5 apéritifs compris)**
horaires: **15H30 à 19H30**

Thème abordé: **STAGE 5/5 "LA CUISINE BIO"**

Date: **samedi 7 avril 12**
Date limite d'inscription: **vendredi 30 mars 12**
Nombre de places disponibles: **6**
Public concerné: **Session des gourmets**
Lieu du cours & tarif: **Restaurant d'application Le Jardin des Pâtes / 95€ (repas & vins compris)**
Invités: 45€ par personne
horaires: **L'ECOLE DES GOURMETS (15h30-23h30):**

recette 1 - l'entrée: **Tarte fine de homard, salade de pousses d'épinards et miso**
recette 2 - le plat principal: **Petits rougets rôtis à la milanaise**
recette 3 - la garniture: **macaronis au pistou**
recette 4 - le dessert: **Baba moelleux au rhum Charrette**

Date: **mardi 10 avril 12**
Date limite d'inscription: **lundi 9 avril 12**
Nombre de places disponibles: **9**
Public concerné: **ACCENT FRANCAIS: élèves et cuisine internationaux, à compter de 12 ans**
Lieu du cours & tarif: **Restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ le cours & 25€ l'invité (repas et boissons compris)**
horaires: **Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45**

recette 1 - le plat principal: **Poêlée de rougets, salsa au basilic**
recette 2 - la garniture: **Quinoa à la sétoise**
recette 3 - le dessert: **Crème de mascarpone fraises et banane**



Date:	jeudi 12 avril 12
Date limite d'inscription:	mercredi 11 avril 12
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	ACCENT FRANCAIS: élèves et cuisine internationaux, à compter de 12 ans
Lieu du cours & tarif:	<i>Restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ le cours & 25€ l'invité (repas et boissons compris)</i>
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Boulettes de bœuf à la marocaine (keftas)
recette 2 - la garniture:	Pennes multicolores aux épices
recette 3 - le dessert:	Iles flottantes au chocolat pimenté
Date:	mardi 24 avril 12
Date limite d'inscription:	lundi 23 avril 12
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	ACCENT FRANCAIS: élèves et cuisine internationaux, à compter de 12 ans
Lieu du cours & tarif:	<i>Restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ le cours & 25€ l'invité (repas et boissons compris)</i>
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	La truite aux amandes
recette 2 - la garniture:	Les pommes de terre nouvelles au beurre moussoux
recette 3 - le dessert:	Tarte à la rhubarbe façon crumble
Date:	jeudi 26 avril 12
Date limite d'inscription:	mercredi 25 avril 12
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	ACCENT FRANCAIS: élèves et cuisine internationaux, à compter de 12 ans
Lieu du cours & tarif:	<i>Restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ le cours & 25€ l'invité (repas et boissons compris)</i>
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Rumsteak en cocotte et morilles au thym
recette 2 - la garniture:	Terrine de pâtes
recette 3 - le dessert:	Tartelette fondante chocolat noir et fève tonka
Date:	samedi 28 avril 12
Date limite d'inscription:	jeudi 19 avril 12
Nombre de places disponibles:	6
Public concerné:	Session des gourmets
Lieu du cours & tarif:	<i>Restaurant d'application Le Jardin des Pâtes / 95€ (repas & vins compris)</i> <i>Invités: 45€ par personne</i>
horaires:	<u>L'ECOLE DES GOURMETS (15h30-23h30):</u>
recette 1 - l'entrée:	Foie gras poêlé aux fruits de la Passion
recette 2 - le plat principal:	Merlan pané à l'anglaise
recette 3 - la garniture:	Purée fine de céleri rave, huile de persil
recette 4 - le dessert:	Vanille, café & chocolat en tartelette moelleuse

PLANNING DES COURS MAI 2012

Date:	mercredi 2 mai 12
Date limite d'inscription:	vendredi 27 avril 12
Nombre de places disponibles	9
Public concerné:	ACCENT FRANCAIS: élèves et cuisine internationaux, à compter de 12 ans
Lieu du cours & tarif:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ le cours & 25€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Dos de cabillaud au coulis de piquillos
recette 2 - la garniture:	Flan de courgettes au basilic
recette 3 - le dessert:	Trifle à la rhubarbe
Date:	jeudi 3 mai 12
Date limite d'inscription:	mercredi 2 mai 12
Nombre de places disponibles	9
Public concerné:	ACCENT FRANCAIS: élèves et cuisine internationaux, à compter de 12 ans
Lieu du cours & tarif:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ le cours & 25€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Gigot d'agneau aux épinards et noix macadamia
recette 2 - la garniture:	Salade de printemps
recette 3 - le dessert:	Coupes fraises au fromage blanc vanillé
Date:	samedi 5 mai 12
Date limite d'inscription:	vendredi 27 avril 12
Nombre de places disponibles	6
Public concerné:	Session des gourmets
Lieu du cours & tarif:	Restaurant d'application Le Jardin des Pâtes / 95€ (repas & vins compris) Invités: 45€ par personne
horaires:	L'ECOLE DES GOURMETS (15h30-23h30):
recette 1 - l'entrée:	Oeufs cocottés à la crème, mouillettes au beurre salé
recette 2 - le plat principal:	Pièce de bœuf rôtie au vin jaune
recette 3 - la garniture:	Oignons et asperges au comté
recette 4 - le dessert:	Panna cotta au cointreau, coulis de fruits rouges
Date:	mercredi 9 mai 12
Date limite d'inscription:	lundi 7 mai 12
Nombre de places disponibles	9
Public concerné:	ACCENT FRANCAIS: élèves et cuisine internationaux, à compter de 12 ans
Lieu du cours & tarif:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ le cours & 25€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Sole meunière printanière
recette 2 - la garniture:	Jardinière de légumes de saison
recette 3 - le dessert:	Tarte au citron
Date:	jeudi 10 mai 12
Date limite d'inscription:	mercredi 9 mai 12
Nombre de places disponibles	9
Public concerné:	ACCENT FRANCAIS: élèves et cuisine internationaux, à compter de 12 ans
Lieu du cours & tarif:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ le cours & 25€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Rôti de porc à l'ancienne
recette 2 - la garniture:	Lasagnes pois gourmands et morilles
recette 3 - le dessert:	Millefeuilles de mai
Date:	mardi 15 mai 12
Date limite d'inscription:	lundi 14 mai 12
Nombre de places disponibles	9
Public concerné:	ACCENT FRANCAIS: élèves et cuisine internationaux, à compter de 12 ans
Lieu du cours & tarif:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ le cours & 25€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Raie à la vinaigrette de miel et pamplemousse
recette 2 - la garniture:	Riz cantonnais
recette 3 - le dessert:	Tiramisu amaretti
Date:	jeudi 17 mai 12
Date limite d'inscription:	mercredi 16 mai 12
Nombre de places disponibles	9
Public concerné:	ACCENT FRANCAIS: élèves et cuisine internationaux, à compter de 12 ans
Lieu du cours & tarif:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ le cours & 25€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Filet de veau coco et curry doux
recette 2 - la garniture:	Gratin de macaronis au thon
recette 3 - le dessert:	Tarte Tatin, sauce caramel de Guérande
Date:	samedi 19 mai 12
Date limite d'inscription:	jeudi 10 mai 12
Nombre de places disponibles	5
Public concerné:	Session des gourmets
Lieu du cours & tarif:	Restaurant d'application Le Jardin des Pâtes / 95€ (repas & vins compris) Invités: 45€ par personne
horaires:	L'ECOLE DES GOURMETS (15h30-23h30):
recette 1 - l'entrée:	Salade de fleurs de courgettes
recette 2 - le plat principal:	Epaule d'agneau confit
recette 3 - la garniture:	Ragoût de légumes printaniers
recette 4 - le dessert:	Millefeuille praliné
Date:	mardi 22 mai 12
Date limite d'inscription:	lundi 21 mai 12
Nombre de places disponibles	9
Public concerné:	ACCENT FRANCAIS: élèves et cuisine internationaux, à compter de 12 ans
Lieu du cours & tarif:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ le cours & 25€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Rôti de lotte à la provençale
recette 2 - la garniture:	Riz aux œufs et à la tomate
recette 3 - le dessert:	Cheesecakes aux fraises



Date:	jeudi 24 mai 12
Date limite d'inscription:	mercredi 23 mai 12
Nombre de places disponibles	9
Public concerné:	ACCENT FRANCAIS: élèves et cuisine internationaux, à compter de 12 ans
Lieu du cours & tarif:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ le cours & 25€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Poulet à la normande
recette 2 - la garniture:	Purée aux deux pommes
recette 3 - le dessert:	Profiteroles à la pistache
Date:	mardi 29 mai 12
Date limite d'inscription:	lundi 28 mai 12
Nombre de places disponibles	9
Public concerné:	ACCENT FRANCAIS: élèves et cuisine internationaux, à compter de 12 ans
Lieu du cours & tarif:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ le cours & 25€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Papillotes de saumon au chou
recette 2 - la garniture:	Asperges gratinées au parmesan
recette 3 - le dessert:	Fondue au chocolat blanc

PLANNING DES COURS JUIN 2012

Date:	samedi 2 juin 12
Date limite d'inscription:	jeudi 24 mai 12
Nombre de places disponibles	6
Public concerné:	Session des gourmets
Lieu du cours & tarif:	Restaurant d'application Le Jardin des Pâtes / 95€ (repas & vins compris) Invités: 45€ par personne
horaires:	L'ECOLE DES GOURMETS (15h30-23h30):
recette 1 - l'entrée:	Céviche de daurade royale aux petits condiments
recette 2 - le plat principal:	Filet de bœuf snacké
recette 3 - la garniture:	Légumes croquants et confiture d'algues
recette 4 - le dessert:	Poire pochée, crème puits d'amour gratinée
Date:	mardi 5 juin 12
Date limite d'inscription:	lundi 4 juin 12
Nombre de places disponibles	9
Public concerné:	ACCENT FRANCAIS: élèves et cuisine internationaux, à compter de 12 ans
Lieu du cours & tarif:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ le cours & 25€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Pavés de saumon au mascarpone
recette 2 - la garniture:	Spaghettis au mascarpone
recette 3 - le dessert:	Nids de griottes
Date:	jeudi 7 juin 12
Date limite d'inscription:	mercredi 6 juin 12
Nombre de places disponibles	9
Public concerné:	ACCENT FRANCAIS: élèves et cuisine internationaux, à compter de 12 ans
Lieu du cours & tarif:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ le cours & 25€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Brochettes d'agneau à l'orientale
recette 2 - la garniture:	Carpaccio de poivrons et aubergines
recette 3 - le dessert:	Pêches Belle-Hélène
Date:	mardi 12 juin 12
Date limite d'inscription:	lundi 11 juin 12
Nombre de places disponibles	9
Public concerné:	ACCENT FRANCAIS: élèves et cuisine internationaux, à compter de 12 ans
Lieu du cours & tarif:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ le cours & 25€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Tartare de thon et courgettes
recette 2 - la garniture:	Mesclun de salades niçois
recette 3 - le dessert:	Tiramisu aux fruits rouges
Date:	jeudi 14 juin 12
Date limite d'inscription:	mercredi 13 juin 12
Nombre de places disponibles	9
Public concerné:	ACCENT FRANCAIS: élèves et cuisine internationaux, à compter de 12 ans
Lieu du cours & tarif:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ le cours & 25€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Saltimbocca de veau en parfum de sauge
recette 2 - la garniture:	Piperade basquaise
recette 3 - le dessert:	Gaspacho de fruits
Date:	samedi 16 juin 12
Date limite d'inscription:	jeudi 7 juin 12
Nombre de places disponibles	6
Public concerné:	Session des gourmets
Lieu du cours & tarif:	Restaurant d'application Le Jardin des Pâtes / 95€ (repas & vins compris) Invités: 45€ par personne
horaires:	L'ECOLE DES GOURMETS (15h30-23h30):
recette 1 - l'entrée:	Salade grecque, tapenade et cœur de sucrine
recette 2 - le plat principal:	Dos de turbot poêlé
recette 3 - la garniture:	Déclinaison d'artichauts
recette 4 - le dessert:	Tarte mangue et mascarpone au zeste de citron vert

Date:	mardi 19 juin 12
Date limite d'inscription:	lundi 18 juin 12
Nombre de places disponibles	9
Public concerné:	ACCENT FRANCAIS: élèves et cuisine internationaux, à compter de 12 ans
Lieu du cours & tarif:	<i>Restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ le cours & 25€ l'invité (repas et boissons compris)</i>
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Brochette de lotte aux agrumes
recette 2 - la garniture:	Clafoutis vert
recette 3 - le dessert:	Soupe de fraises au vin et basilic
Date:	jeudi 21 juin 12
Date limite d'inscription:	mercredi 20 juin 12
Nombre de places disponibles	9
Public concerné:	ACCENT FRANCAIS: élèves et cuisine internationaux, à compter de 12 ans
Lieu du cours & tarif:	<i>Restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ le cours & 25€ l'invité (repas et boissons compris)</i>
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Aiguillettes de poulet à la catalane
recette 2 - la garniture:	Gâteau d'omelette aux 6 saveurs
recette 3 - le dessert:	Tarte aux framboises
Date:	mardi 26 juin 12
Date limite d'inscription:	lundi 25 juin 12
Nombre de places disponibles	9
Public concerné:	ACCENT FRANCAIS: élèves et cuisine internationaux, à compter de 12 ans
Lieu du cours & tarif:	<i>Restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ le cours & 25€ l'invité (repas et boissons compris)</i>
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Tarte aux sardines
recette 2 - la garniture:	Salade tiède de pois chiches, encornets et chorizo
recette 3 - le dessert:	Verrines pina colada
Date:	jeudi 28 juin 12
Date limite d'inscription:	mercredi 27 juin 12
Nombre de places disponibles	9
Public concerné:	ACCENT FRANCAIS: élèves et cuisine internationaux, à compter de 12 ans
Lieu du cours & tarif:	<i>Restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ le cours & 25€ l'invité (repas et boissons compris)</i>
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Tournedos au poivre
recette 2 - la garniture:	Tian d'été
recette 3 - le dessert:	Mousse vanille
Date:	samedi 30 juin 12
Date limite d'inscription:	jeudi 21 juin 12
Nombre de places disponibles	6
Public concerné:	Session des gourmets
Lieu du cours & tarif:	<i>Restaurant d'application Le Jardin des Pâtes / 95€ (repas & vins compris)</i> <i>Invités: 45€ par personne</i>
horaires:	<u>L'ECOLE DES GOURMETS (15h30-23h30):</u>
recette 1 - l'entrée:	Gnocchis aux girolles
recette 2 - le plat principal:	Filet de cannette à l'huile de basilic
recette 3 - la garniture:	Tomate-mozzarella chaude et pommes fondantes
recette 4 - le dessert:	Pastilla aux fruits rouges et mousse au chocolat

PLANNING DES COURS JUIN 2012

Date:	mardi 3 juillet 12
Date limite d'inscription:	lundi 2 juillet 12
Nombre de places disponibles	9
Public concerné:	ACCENT FRANCAIS: élèves et cuisine internationaux, à compter de 12 ans
Lieu du cours & tarif:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ le cours & 25€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Lotte à la téquila
recette 2 - la garniture:	Pasta crevettes
recette 3 - le dessert:	Cake au gingembre confit et chocolat
Date:	jeudi 5 juillet 12
Date limite d'inscription:	mercredi 4 juillet 12
Nombre de places disponibles	9
Public concerné:	ACCENT FRANCAIS: élèves et cuisine internationaux, à compter de 12 ans
Lieu du cours & tarif:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ le cours & 25€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	L'osso-buco au cidre
recette 2 - la garniture:	Spaghettis aux brocolis
recette 3 - le dessert:	Coulant caramel, crème anglaise au confit de pommes
Date:	mardi 10 juillet 12
Date limite d'inscription:	lundi 9 juillet 12
Nombre de places disponibles	8
Public concerné:	ACCENT FRANCAIS: élèves et cuisine internationaux, à compter de 12 ans
Lieu du cours & tarif:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ le cours & 25€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Les petits bocaux de carottes au cumin et poissons fumés
recette 2 - la garniture:	Les tomates farcies au caviar d'aubergines
recette 3 - le dessert:	Le gratin de fruits rouges
Date:	jeudi 12 juillet 12
Date limite d'inscription:	mercredi 11 juillet 12
Nombre de places disponibles	8
Public concerné:	ACCENT FRANCAIS: élèves et cuisine internationaux, à compter de 12 ans
Lieu du cours & tarif:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ le cours & 25€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Les brochettes de poulet à la vanille bourbon
recette 2 - la garniture:	La semoule aux crudités des îles
recette 3 - le dessert:	Le flan pâtissier à la noix de coco
Date:	mardi 17 juillet 12
Date limite d'inscription:	lundi 16 juillet 12
Nombre de places disponibles	9
Public concerné:	ACCENT FRANCAIS: élèves et cuisine internationaux, à compter de 12 ans
Lieu du cours & tarif:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ le cours & 25€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Semoule et curry de crevettes
recette 2 - la garniture:	La poêlée de tomates cerises
recette 3 - le dessert:	Melon et pêche au muscat
Date:	jeudi 19 juillet 12
Date limite d'inscription:	mercredi 18 juillet 12
Nombre de places disponibles	9
Public concerné:	ACCENT FRANCAIS: élèves et cuisine internationaux, à compter de 12 ans
Lieu du cours & tarif:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ le cours & 25€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Les roulades de canard aux pêches
recette 2 - la garniture:	Le crumble d'olivettes à la noisette
recette 3 - le dessert:	La compote d'abricots
Date:	mardi 24 juillet 12
Date limite d'inscription:	lundi 23 juillet 12
Nombre de places disponibles	9
Public concerné:	ACCENT FRANCAIS: élèves et cuisine internationaux, à compter de 12 ans
Lieu du cours & tarif:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ le cours & 25€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Les filets de rouget à la tapenade
recette 2 - la garniture:	La semoule aux petits pois
recette 3 - le dessert:	Le far aux pêches

Date:	jeudi 26 juillet 12
Date limite d'inscription:	mercredi 25 juillet 12
Nombre de places disponibles	9
Public concerné:	ACCENT FRANCAIS: élèves et cuisine internationaux, à compter de 12 ans
Lieu du cours & tarif:	<i>Restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ le cours & 25€ l'invité (repas et boissons compris)</i>
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	La salade de bœuf jardinière
recette 2 - la garniture:	L'omelette aux épinards
recette 3 - le dessert:	Les nectarines rôties, sauce au yaourt et aux fruits de la passion
Date:	samedi 28 juillet 12
Date limite d'inscription:	jeudi 19 juillet 12
Nombre de places disponibles	6
Public concerné:	Session des gourmets
Lieu du cours & tarif:	<i>Restaurant d'application Le Jardin des Pâtes / 95€ (repas & vins compris)</i> <i>Invités: 45€ par personne</i>
horaires:	<u>L'ECOLE DES GOURMETS (15h30-23h30):</u>
recette 1 - l'entrée:	Les huîtres gratinées au Crémant bio
recette 2 - le plat principal:	Les cailles vigneronnes au sésame
recette 3 - la garniture:	Le gratin de polenta au foie gras
recette 4 - le dessert:	Les petits pots de crème violette et cassis
Date:	mardi 31 juillet 12
Date limite d'inscription:	lundi 30 juillet 12
Nombre de places disponibles	9
Public concerné:	ACCENT FRANCAIS: élèves et cuisine internationaux, à compter de 12 ans
Lieu du cours & tarif:	<i>Restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ le cours & 25€ l'invité (repas et boissons compris)</i>
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	La poêlée de calamars aux herbes et tomates fraîches
recette 2 - la garniture:	Le gratin de semoule et légumes d'été
recette 3 - le dessert:	Tutti frutti estival