

PROGRAMME SAISON 2024 2025 avec Cuisine en Folie avec Marina

CHANGEMENT 2024-2025: Cours à l'année: 15 ateliers + le repas de fin d'année.



Date de repas de fin d'année : SAMEDI 21 JUIN MIDI (préparation le vendredi 20 le soir et le samedi matin de 9h à 12h.

Début du repas à 12H30

Groupe du LUNDI 19h15 à 21h15

Groupe du MERCREDI 18h30 à 20h30

ATELIER N°1: Lundi 16 septembre et Mercredi 18 septembre 2024

Entrée : Accras de poulet



Plat : Bœuf sauté à la coriandre



ATELIER N°2 : Lundi 30 septembre et Mercredi 2 octobre 2024

Entrée : Beignets de crevettes en boules Plat : Chou farci vietnamien



ATELIER N°3 : Mardi 14 octobre et Mercredi 16 octobre 2024

Entrée : Soupe chinoise au maïs



Plat : Poulet Hainan



ATELIER N°4 : Mardi 12 novembre et Mercredi 13 novembre 2024

Entrée : Gyoza



Plat : Boules de riz coréennes ou Jumeokbaps



ATELIER N°5 : Lundi 25 Novembre et Mercredi 27 Novembre 2024

Plat : Boeuf mijoté au radis blanc



Dessert : Gâteau bicolore au lait de coco et pandan cuits à la vapeur



ATELIER N°6 : Lundi 9 Décembre et Mercredi 11 décembre 2024

Plat : Poitrine de porc braisé

Légume d'accompagnement : Liseron d'eau sauté à l'ail



ATELIER N°7 : Lundi 6 janvier et Mercredi 8 janvier 2025

Entrée : Galettes chinoises au bœuf



Dessert : Crème brûlée au thé matcha



ATELIER N°8 : Lundi 20 Janvier et Mercredi 22 janvier 2025

Entrée : Beignets de crevette et patate douce



Plats : Plat : CÁ KHO TỘ (Poisson braisé vietnamien)



ATELIER N°9 : Lundi 3 Février et Mercredi 5 février 2025

Entrée : Nems aux fruits de mer



Plat : Poulet sauté au basilic thaï



ATELIER N°10 : Lundi 3 mars et Mercredi 5 mars 2025

Plat : Travers de porc au cumin

Accompagnement : Riz gluant taïwanais



ATELIER N°11 : Lundi 17 Mars et Mercredi 19 Mars 2025

Entrée : Rouleaux impériaux au crabe et au porc



PLAT : Brochettes de poulet satay



ATELIER N°12 : Lundi 28 Avril et Mercredi 30 Avril 2025



Entrée : Laab au porc (salade de porc hâché assaisonnée)

Plat : Amok de poisson (curry de poisson cuit à la vapeur)



ATELIER N°13 : Lundi 12 Mai et Mercredi 14 Mai 2025

Fruits de la passion aux crevettes et coriandre



Plat : boulettes de poulet sauce teriyaki



ATELIER N°14 : Lundi 26 mai et Mercredi 28 mai 2025

Entrée : Salade thaï de vermicelles de soja aux crevettes



Plat : Nouilles udon sautés au boeuf



ATELIER N°15 : Lundi 10 Juin et Mercredi 12 juin 2025

Plat : Brochettes de bœuf aux feuilles Là Lot



Dessert : Panna cotta Mangue-Framboise



REPAS ASIATIQUE DE FIN D'ANNEE LE SAMEDI 21 JUIN MIDI.

