



SOIREES CUISINE A THEME

LE LYCEE DES METIERS DE L'HOTELLERIE DE GRENOBLE ET LE GRETA DE GRENOBLE VOUS PROPOSENT
 DES STAGES DE CUISINE ANIMES PAR DES PROFESSIONNELS

DATES	N°	THEME 2015/2016
Jeudi 03 déc 2015 Sylvain BOUGET LAVIGNE	C2	Crumble de mignon de veau aux amandes, jus au pain d'épices, mille feuilles de chanterelles, et fondue d'oignons aux tomates confites. Espuma à l'ananas caramélisé
Jeudi 17 déc 2015 Sylvain BOUGET LAVIGNE	C4	Carré de chevreuil aux fruits rouges, potiron et champignons sauvages. Craquant de dorade, fondue d'endives pommes de terre au bouillon safrané, et chips de chorizo. Blinis au chocolat et poire rôtie à la crème de mûres.
Jeudi 7 janvier 2016 Sébastien GAYET	C5	Côtelettes de canard jus café chocolat, ail écrasé aux aromates et polenta au chèvre frais. Entremet aux poires sur sablé breton
Jeudi 14 janv.2016 Sylvain BOUGET LAVIGNE	C10	Saveurs d'ailleurs : la cuisine Thaiï
Jeudi 21 janv 2016 Sylvain BALLON	C6	En attendant demain « 5 petites bouchées à déguster » (aileron laqué au sésame, galette de maïs au foie gras, verrine de tomate au basilic, roulé de saumon au céleri de granny, œuf de caille poché aux croutons aillés)
Vendredi 29 janv 2016 Sébastien GAYET	C7	Escalope de foie gras de canard au magret fumé, sablé de polenta fine aux raisins secs Mousseline de cocos de Paimpol, cromesquis d'œufs poché, jus de persil
Jeudi 04 fév.2016 Sylvain BALLON	C11	Epaule d'agneau allaiton cuite doucement au four pommes de terre à la cannelle, olives et purée d'ail à l'anchois. Tiramisu aux spéculoos et figues sèches.
Vendredi 12 fév 2016 Sébastien GAYET	C8	Dos de rascasse braisé au jus de bouillabaisse pistou et clafoutis de tomate cerise au fenouil Chocolat soufflé glacé au cacao tuile géante.
Jeudi 03 mars 2016 Sébastien GAYET	C12	Départ pour les pâturages « déclinaison d'asperges et canon d'agneau » (pointe d'asperge sauce paloise, canon d'agneau rôti en croute, ail en chemise timbale de légumes.
Vendredi 11 mars 2015 Sébastien GAYET	C3	La noix de Grenoble : filet d'omble de fontaine, royale de noix, belle de Fontenay moelleuse et croquante, émulsion d'herbes à l'huile de noix. Tarte aux noix meringuées.



OBJECTIFS : Chaque thème comporte la connaissance des produits, l'utilisation des techniques gestuelles appropriées, la démonstration, la manipulation, et la dégustation.

DEROULEMENT

- 1 - Connaissances du ou des produit (s)
- 2 - Démonstration et fabrication
- 3 - Dégustation

HORAIRES : 17h30 à 21h30, durée : 4H

COÛT PAR SEANCE : 64 Euros

LIEU des séances : LYCEE DES METIERS DE L'HOTELLERIE DE GRENOBLE
SITE DU CLOS D'OR
6 rue Alfred de Vigny,
38100 GRENOBLE

04 76 23 21 63

04 76 70 81 16

NOMBRE de stagiaires : 12

Prêt de tablier et torchons

