



Ecole Amateur Lenôtre du Pavillon Elysée

Programme
Cuisine & Pâtisserie
Juin - Juillet 2010

PAVILLON
PE
E L Y S E E

Pavillon Elysée Lenôtre
10 Avenue des Champs-Élysées
75008 Paris
Tel : 01 42 65 97 60
Fax : 01 42 65 76 23
www.lenotre.fr



Sommaire

En Cuisine

Les Ateliers de 3h30

Session de 9h00 à 12h30, de 14h00 à 17h30 ou de 17h00 à 20h30

132 € par personne. Menu à déguster chez soi

| | |
|---|--------|
| Les Techniques | page 4 |
| Les Entrées..... | page 4 |
| Les Menus..... | page 5 |
| Les Légumes & Céréales Cuisinés. | page 7 |
| Les Viandes & Volailles | page 7 |
| Les Poissons & Crustacés..... | page 7 |
| Les Cuisines du Monde | page 7 |
| Les Produits Nobles & Menu de Fêtes | page 8 |

Session de 9h00 à 12h30 ou de 14h00 à 17h30
175 € par personne. Menu à déguster chez soi

Les Ateliers de 2h00

Session de 9h00 à 11h00 ou de 14h00 à 16h00 ou de 17h30 à 19h30 page 8

80 € par personne. Recette à déguster sur place ou chez soi

Les Soirées

Session de 19h00 à 23h00

175 € par personne

| | |
|------------------------------------|--------|
| Les Soirées «Lenôtre» | page 8 |
| Les Soirées «Gastron'Hommes» | page 8 |

Les Journées Lenôtre page 9

«Festive» Session de 9h00 à 17h30

«Réception entre amis» Session de 9h00 à 22h30

320 € par personne. Menu à déguster chez soi ou sur place selon le thème de la journée

En Pâtisserie

Les Ateliers de 3h30

Session de 9h00 à 12h30, de 14h00 à 17h30 ou de 17h00 à 20h30

132 € par personne. Pâtisserie à déguster chez soi

| | |
|--|---------|
| Les Techniques | page 10 |
| Les Grands Classiques | page 10 |
| Les Macarons | page 11 |
| Macarons English & French Class <i>New</i> | page 11 |
| Les Pâtisseries : Chocolat & Praliné | page 11 |
| Les Pâtisseries : Tout Chocolat | page 12 |
| Les Pâtisseries : Les Fruitées..... | page 13 |
| Tea Time, Brunch et Douceurs de l'Enfance..... | page 13 |

Les Ateliers de 2h00 page 14

Sessions de 9h00 à 11h00, de 14h00 à 16h00 ou de 17h30 à 19h30

80 € par personne. Pâtisserie à déguster sur place ou chez soi

Les Journées Lenôte en Pâtisserie.....page 14

Session de 9h00 à 17h30

280 € par personne. Pâtisserie à déguster sur place et chez soi

Les Petites Toques Lenôte en Pâtisserie (8 à 11 ans) page 15

Session de 11h00 à 12h30

Sessions de 14h00 à 15h30 ou de 16h00 à 17h30

40 € par enfant. A déguster chez soi

Les Petites Toques Lenôte en Cuisine (8 à 11 ans) page 15

Sessions de 11h00 à 12h30 ou Sessions de 14h00 à 15h30 ou de 16h00 à 17h30

40 € par enfant. A déguster chez soi

Les Toques Juniors Lenôte en Pâtisserie (12 à 17 ans) page 16

Session de 9h00 à 12h00

Session de 14h00 à 17h00

80 € par adolescent. Pâtisserie à déguster chez soi

Les Toques Juniors Lenôte en Cuisine (12 à 17 ans) page 16

Session de 9h00 à 12h00

Session de 14h00 à 17h00

80 € par adolescent A déguster chez soi

Conditions de participation page 17

Formulaire d'inscription aux ateliers page 18

Formulaire pour la commande de bons cadeaux page 19

En Cuisine

Les Techniques

Apprenez à maîtriser les techniques de cuisson et d'assaisonnement qui vous permettront de valoriser les produits du quotidien.

Préparation & Cuisson des Poissons

Apprenez à maîtriser les diverses préparations et cuissons des poissons : poché, poêlé, à l'unilatéral. Confection d'un fumet et de sauces. Applications des techniques étudiées sur la daurade, le saumon et un poisson de saison.

Vendredi 18 juin : matin
 Vendredi 9 juillet : matin
 Samedi 24 juillet : matin

Préparation & Cuisson des Viandes

Apprenez à maîtriser les diverses préparations et cuissons des viandes. Confection d'une sauce roquefort et d'un jus de viande. Application des techniques sur trois viandes : gigot à la broche, rôti de bœuf, poulet rôti.

Samedi 26 juin : après-midi
 Samedi 10 juillet : matin

Préparation & Cuisson des Légumes

Apprenez à tailler en brunoise, en julienne. Maîtriser les cuissons : à l'anglaise, à la vapeur, poêlée, à l'étouffée. Application des techniques étudiées : tatin, tian de légumes, risotto de légumes, flan de carottes, mitonnée - purée.

Mardi 8 juin : après-midi
 Vendredi 30 juillet : après-midi

Préparation des Sauces Chaudes & Froides, & Espumas

Apprenez à réaliser les sauces : béarnaise, bordelaise, crustacés, espumas de foie gras, et coulis de poivrons. Application et dégustation informelle d'une sauce autour d'une viande.

Jeudi 24 juin : matin

Les Petits Pains *Nouveauté*

Petites baguettes - Petits pains au levain auvergnat - Petits pains complets aux céréales

Lundi 7 juin : matin
 Mardi 6 juillet : après-midi

Ateliers à Thème

Rien n'est vraiment compliqué quand on maîtrise les recettes de A à Z. Du plus informel au plus sophistiqué, à vous de choisir les thèmes qui vous séduisent. Suivez vos envies et préparez-vous à devenir la table la plus convoitée de Paris.

Les Entrées

L'apéritif Dînatoire

Feuilleté pissaladière - Moelleux de crevettes au curry - Emincé de volaille tandoori - Clafoutis aux fruits de saison - Soupe de fruits à l'hibiscus

Vendredi 16 juillet : matin

Autour de l'Apéritif

Brochettes de volaille au gingembre - Transparence de thon à la crème de petits pois - Macarons au foie gras

Mercredi 23 juin : matin

Macarons Salés & Verrines *Nouveauté*

Macarons basilic & tomates - Verrines de tartare de bar, pommes Granny et gingembre - Millefeuille de chèvre frais et légumes niçois, espumas de fenouil

Samedi 12 juin : matin
 Mercredi 30 juin : matin
 Mardi 13 juillet : matin
 Jeudi 22 juillet : après-midi

Gaspachos & Veloutés Glacés

Gaspacho de melons et de tomates, granité de menthe fraîche - Gaspacho andalou - Cappuccino de carottes au cumin - Velouté de courgettes - Gaspacho de fraises et son financier aux amandes

Lundi 14 juin : après-midi
Jeudi 22 juillet : matin

Les Terrines Printanières

Terrine de légumes printaniers, coulis de poivron - Terrine de chèvre frais et ses tomates confites

Vendredi 4 juin : après-midi
Mardi 6 juillet : matin

Les Petites Bouchées Salées & Sucrées

Feuilleté de tomates au pesto - Moelleux aux crevettes au curry - Emincé de volaille tandoori - Clafoutis aux fruits de saison - Soupe de fraises Tagada

Mardi 27 juillet : après-midi

Les Menus**Menu Créatif aux Saveurs Estivales**

Cannellonis de tourteau - Râble de lapin aux parfums des garrigues - Tulipe de fraises au vinaigre balsamique

Mercredi 21 juillet : matin

Menu Experts Ravioles & Noisettes

Ravioles de langoustines et bouillon de crustacés - Noisettes de veau à la sauge et tomates confites aux senteurs des bois - Crème brûlée à la gentiane

Mardi 22 juin : après-midi

Menu Experts Grand Voyageur *Nouveauté*

Maraîchère de gambas marinées aux petits légumes - Aiguillettes de pigeon laquées aux cinq épices, risotto d'épeautre façon tajine - Soufflé chocolat orange en tartelette

Vendredi 4 juin : matin
Samedi 12 juin : après-midi
Vendredi 2 juillet : après-midi
Lundi 12 juillet : après-midi
Mardi 27 juillet : matin

Menu Retour du Marché

Menu réalisé au gré du marché et en fonction des produits de saison

Jeudi 8 juillet : matin

Menu Spécial Agrumes

Salade de fenouil et crevettes à l'orange - Filet de canette au vinaigre de framboises et compotée de fruits de saison - Tarte citron à l'ancienne

Mercredi 2 juin : matin
Samedi 17 juillet : après-midi

Menu de la Saint-Jean

Moelleux d'asperges, sauce maltaise - Souris d'agneau confite, curry doux de légumes - Emulsion de cappuccino en coque chocolat

Mardi 22 juin : matin

Menu Été *Nouveauté*

Granité de concombre et gaspacho andalou - Croustillant de lieu et confit de légumes - Soupe de fruits rouges à l'infusion de menthe

Lundi 21 juin : après-midi
Samedi 3 juillet : après-midi
Mardi 13 juillet : après-midi
Mercredi 28 juillet : matin

Menu Bistro Crème de Petit Pois & Duo Bar et Rougets

Crème de petits pois à la sarriette - Duo de bar et rougets en cocotte, sauce safranée - Croustillant de pommes, sauce caramel demi-sel

Samedi 5 juin : matin
Mardi 20 juillet : matin

Menu Bistro Tartines Landaises

Tartines landaises - Jarret de veau, confit au citron - Croustillant de framboises, crème légère à la vanille

Vendredi 25 juin : après-midi
Jeudi 15 juillet : après-midi

Menu Saveurs Estivales

Gaspacho de melons et de tomates - Dos de bar à la crème d'asperges et risotto au parmesan - Clafoutis aux cerises, coulis d'abricots aux épices

Jeudi 24 juin : après-midi
Vendredi 23 juillet : matin

| | |
|--|--|
| Menu Festif Brochettes & Carré d'Agneau | |
| Brochettes de gambas au romarin, antipasti de légumes, pesto de roquette - Carré d'agneau en croûte de noix, moelleux de courgettes, tomates confites - Cappuccino de fraises à la verveine | Samedi 5 juin : après-midi Vendredi 11 juin : après-midi Samedi 24 juillet : après-midi |
| Menu Terre & Mer | |
| Aubergines confites et grillées au chèvre frais comme un cappuccino - Cabillaud, fenouil cuisiné à l'antiboise, sauce poutargue - Moelleux pistache, crème anglaise | Mardi 8 juin : matin Mardi 29 juin : après-midi Mercredi 7 juillet : matin Samedi 31 juillet : matin |
| Menu Printanier | |
| Feuilleté d'asperges à la sauce maltaise - Carré de veau poêlé et cocotte de légumes - Nage de fruits rouges et sorbet au basilic | Samedi 19 juin : matin |
| Menu Futé Escabèche & Noisettes d'Agneau | |
| Escabèche de maquereaux à la citronnelle - Noisettes d'agneau au romarin, croustillant de pommes de terre, ravigote de fèves et croquants gourmands - Pain de Gênes au citron, crème mascarpone et framboises fraîches | Jeudi 17 juin : après-midi Mardi 6 juillet : après-midi Jeudi 29 juillet : après-midi |
| Menu Gastronomique Sous la Tonnelle <i>Nouveauté</i> (s'adresse aux personnes ayant déjà effectué un atelier à l'école amateur du Pavillon Elysée Lenôtre) | |
| Chartreuse d'asperges et bavaroise de saumon - Filet de barbu pomme gingembre aux saveurs estivales - Pêches pochées à la verveine, madeleine tiède au citron | Mardi 1 juin : après-midi Vendredi 25 juin : matin Jeudi 8 juillet : après-midi Lundi 19 juillet : après-midi |
| Menu Festif Méli-Mélo | |
| Méli-mélo de crustacés aux saveurs exotiques - Grenadin de veau au gingembre, étuvée de légumes - Crème au pain d'épices torréfié | Samedi 17 juillet : matin |
| Menu en Pleine Mer <i>Nouveauté</i> | |
| Tartelette feuilletée aux sardines, crème de cresson - Papillote de rougets, émulsion de fenouil au curry - Crumble aux pêches, sauce caramel | Lundi 7 juin : après-midi Jeudi 15 juillet : matin |
| Menu Champêtre | |
| Salade « vitaminée » - Côte d'agneau « du bout des doigts », grec de légumes - Tarte amandine aux fruits de saison | Jeudi 10 juin : matin |
| Menu Bien-Être | |
| Maraîchère de gambas marinées - Suprêmes de volaille au raifort, étuvée de légumes - Milkshake tutti frutti | Mardi 15 juin : matin |
| Menu Provençal | |
| Sardine comme au «cours Saleya» - Quasi de veau, maraîchère de jeunes légumes, sauce provençale - Tiramisu aux abricots et sirop d'orgeat, tuile à la lavande | Samedi 26 juin : matin |
| Menu du Jardin | |
| Gâteau d'aubergines et poivrons - Tarte au fenouil et rougets - Nage de fraises, sorbet basilic | Mardi 29 juin : matin |
| Menu à l'Orée des Champs <i>Nouveauté</i> | |
| Velouté d'asperges, fleurette de balsamique - Wok de veau et gambas aux parfums d'Asie - Transparence de fruits rouges aux baies de Séchuan, crème mentholée | Jeudi 1 juillet : matin |

Les Légumes & Céréales

La Cuisine des Légumes

Tatin de champignons - Mitonnée de légumes - Moelleux de courgettes à la menthe - Purée de pommes de terre à l'huile d'olive

Lundi 28 juin : après-midi

Les Pâtes Fraîches

Fabrication de tagliatelles multicolores (encre, épinard, tomate, basilic) - Réalisation de ravioles de langoustines, sauce aux champignons

Jeudi 1 juillet : après-midi

Les Viandes & Volailles

Apprenez à Cuisiner le Veau

Quasi de veau, maraîchère de légumes, sauce provençale - Jarret de veau confit au citron

Mardi 15 juin : après-midi

Les Poissons & Crustacés

Méli-Mélo Marin & Cabillaud

Cotriade de poissons - Dos de cabillaud en croûte d'épices

Jeudi 17 juin : matin

Saveurs Marines

Filets de sole, coulis de langoustines - Croustillant de daurade aux légumes confits

Vendredi 16 juillet : après-midi

Les Cuisines du Monde

Venez embarquer avec notre chef qui vous dévoilera les recettes de pays merveilleux et ensoleillés.

La Feuille de Brick Langoustines & Ris de Veau

Croustillant de langoustines aux champignons - Croquant de crevettes et ris de veau - Aumônière de pommes et raisins, sauce caramel au beurre demi-sel

Mercredi 16 juin : matin

Saveurs Orientales Zalouk & Pastillas

Salade zalouk - Pastillas de pigeons - Flan à la rose et caramel à l'orange

Samedi 3 juillet : matin

Les Tajines

Tajine d'agneau à l'orientale, semoule à couscous aux épices - Tajine de poulet aux citrons confits à l'amande

Vendredi 18 juin : après-midi
Samedi 10 juillet : après-midi

Les Curry de Madras

Curry de volaille à l'indienne et riz aux épices - Curry de lotte et crevettes à la noix de coco

Samedi 19 juin : après-midi

Menu Wok Thaï *Nouveauté*

Fraîcheur de gambas à l'avocat, vinaigrette aux agrumes - Wok de canard au miel, légumes croquants, pak choy et sauce soja - Croquant caramélisé, crème légère au citron vert et framboises fraîches

Vendredi 2 juillet : matin

Menu Parfums d'Italie : Risotto & Tiramisu Fruits Rouges

Risotto d'asperges - Osso bucco milanais - Tiramisu aux fruits rouges

Mardi 1er juin : matin
Lundi 5 juillet : après-midi

Les Produits Nobles & Menu de Fêtes

Le Homard à l'Armoricaine

Homard à l'armoricaine - Chaud-froid de homard - Sabayon à la vanille

Jeudi 10 juin : après-midi

Ateliers de 2h00

Le meilleur de la cuisine en un minimum de temps !

Fondant de Ricotta & Suprême de Volaille

Fondant de ricotta aux sardines et aux zestes de citron vert (à servir sur pains toastés) - Suprême de volaille caramélisé au sésame, shop suey de légumes

Lundi 14 juin : matin

Mardi 20 juillet : après-midi

Les Soirées

Soirées conviviales autour d'un menu spécialement élaboré pour découvrir le chef qui est en vous !

Un dîner dégustation en table d'hôtes, accompagné de vins sélectionnés par Olivier Poussier, Meilleur Sommelier du Monde 2000, ponctue cette soirée chaleureuse. L'atelier débute à 19h par un accueil champagne. et se termine à 23h00. A la suite de la soirée, nous avons le plaisir d'offrir à chaque participant un tablier Lenôtre.

Soirées Lenôtre

Soirée Lenôtre de l'Été

Millefeuille de tomates et fromage de chèvre au pesto - Papillotes de loup au confit niçois - Soufflé glacé aux fruits rouges et son coulis

Mercredi 23 juin : soirée

Soirée Lenôtre Voyage en Méditerranée

Gaspacho de langoustines - Papillote de loup au confit niçois - Tartelette au citron niçois

Mercredi 2 juin : soirée

Mercredi 7 juillet : soirée

Soirées Gastronomes

Soirées exclusivement réservées aux hommes. Le menu est spécialement élaboré à leur attention. Ambiance conviviale pour mitonner et déguster en fin connaisseur un dîner de A à Z.

Soirée Gastronomes Tartare & Noisettes

Tartare de saumon au fenouil - Noisettes d'agneau rôties au thym frais, tian de légumes provençaux - Tartelette fondante au chocolat, coulis de cacao amer

Mercredi 30 juin : soirée



Ecole Amateur Lenôtre du Pavillon Elysée
10 avenue des Champs Elysées - 75008 Paris
Tél : 01.42.65.97.60 Fax : 01.42.65.76 23
www.lenotre.fr

Les Journées Lenôtre

La journée débute par un accueil café, thé et viennoiseries Lenôtre. Vous réaliserez au cours de cette journée un assortiment de recettes. Vous déjeunerez au restaurant du Pavillon Elysée Lenôtre.

A la suite des journées Lenôtre, vous repartez avec les mets réalisés pour déguster chez vous en famille ou entre amis. La Journée Réception Entre Amis fait figure d'exception puisqu'elle s'achève par une dégustation sur place à laquelle vous avez la possibilité de convier la personne de votre choix à partir de 19h00.

Journée Réception Estivale Entre Amis

Vous réaliserez au cours de cette journée un buffet-dîatoire salé :

Punch

Pain perdu à la fourme d'Ambert - Pissaladière

Macarons au foie gras - Crème de fenouil - Escabèche de rougets

Transparence de crevettes et de crabe à la crème d'asperges - Terrine de la mer, coulis de poivron – Gaspacho andalou – Saumon crème de raifort

Dégustation d'une pâtisserie Lenôtre

Samedi 12 juin : journée

Samedi 10 juillet : journée

En Pâtisserie

Les Techniques de Bases

Apprendre les bases de la pâtisserie, c'est s'ouvrir à un monde de gourmandises. Suivez le guide !

| | |
|---|---|
| Les Pâtes en Pâtisserie Pâte à choux - Pâte à brioche - Pâte sablée - Pâte brisée - Réalisation de chouquettes et brioches | Mercredi 7 juillet : matin |
| Les Crèmes en Pâtisserie Crème pâtissière - Crème anglaise - Crème au beurre - Crème citron - Crème brûlée - Crème légère - Crème caramel | Mercredi 30 juin : matin |
| La Pâte Feuilletée Réalisation d'un pâton de pâte feuilletée - Confection de chaussons - Palmiers - Arlettes - Bouchées à la reine | Lundi 21 juin : après-midi Jeudi 15 juillet : après-midi |

Les Grands Classiques

Monsieur Gaston Lenôte, ce visionnaire de la pâtisserie, amoureux des bons produits, a su moderniser, interpréter et surtout faire aimer la pâtisserie française dans le monde. Il fut aussi le premier à partager son savoir-faire et ses tours de main. Voici quelques-unes des 30 000 recettes inscrites au patrimoine de la Maison Lenôte.

| | |
|---|---|
| Les Eclairs & Religieuses Pâte à choux - Crème pâtissière chocolat - Crème pâtissière café - Glaçage chocolat et café | Lundi 14 juin : après-midi Lundi 19 juillet : après-midi |
| Les Eclairs & Religieuses Fruités <i>Nouveauté</i> Pâte à choux - Crème pâtissière aux fruits rouges - Crème pâtissière aux fruits de la passion - Glaçage coloré | Mercredi 23 juin : matin Samedi 10 juillet : après-midi Jeudi 29 juillet : après-midi |
| Le Millefeuille Démonstration de la pâte feuilletée - Millefeuille traditionnel - Millefeuille chocolat framboise au chocolat cappuccino | Jeudi 24 juin : après-midi Mardi 20 juillet : matin |
| Fraîcheur de Millefeuille en Ecailles de Framboises Pâte feuilletée caramélisée - Crème légère au citron vert et framboises fraîches en écailles | Vendredi 30 juillet : matin |
| L'Opéra Biscuit aux amandes - Crème au café - Pâte de truffe - Glaçage chocolat | Vendredi 16 juillet : après-midi |
| Le Croquembouche Pâte à choux - Crème pâtissière vanillée - Caramel - Montage de la pièce montée | Mardi 2 juin : matin Vendredi 2 juillet : matin |
| La Feuille d'Automne Meringue - Succès - Mousse chocolat - Décors copeaux de chocolat | Lundi 28 juin : après-midi |
| Le Bagatelle Fraisier Lenôte Génoise pistache - Mousseline à la vanille - Coulis de framboises gélifié - Fraises fraîches | Vendredi 11 juin : après-midi Vendredi 25 juin : matin Vendredi 2 juillet : après-midi Vendredi 9 juillet : matin Samedi 24 juillet : matin |

Les Macarons

Confectionnez les secrets de fabrication de cette pâtisserie tendance.

| | |
|---|---|
| <p>Les Macarons, les Classiques ! Macarons crème à la vanille - Macarons crème au café - Macarons ganache au chocolat</p> | <p>Mardi 1 juin : après-midi Lundi 5 juillet : après-midi Samedi 24 juillet : après-midi</p> |
| <p>Les Macarons Chocolathé ! Macarons chocolathé - Macarons framboise - Macarons caramel beurre demi-sel</p> | <p>Samedi 5 juin : matin Samedi 12 juin : matin Samedi 26 juin : après-midi</p> |
| <p>Chocolathé Macaroons! <i>New</i> Ateliers dispensés en français et en anglais, recettes fournies en français et en anglais « Chocolathé » macaroons - Raspberry macaroons - Macaroons with salted butter</p> | <p>Samedi 3 juillet : après-midi Mardi 13 juillet : matin Mardi 20 juillet : après-midi Lundi 26 juillet : après-midi Samedi 31 juillet : matin</p> |
| <p>Graines de Macarons Macarons à la pâte de noix - Macarons crème pistache - Macarons chocolat à la fève de Tonka</p> | <p>Samedi 5 juin : après-midi</p> |
| <p>Les Macarons en Fleur <i>Nouveauté</i> Travail autour de trois essences - Macarons à la rose - Macarons fleur d'oranger - Macaron jasmin</p> | <p>Samedi 19 juin : après-midi Vendredi 25 juin : après-midi</p> |
| <p>Fraîcheur de Macarons <i>Nouveauté</i> Macarons à la fraise basilic - Macarons menthe fraîche chocolat blanc - Macarons passion chocolat au lait</p> | <p>Samedi 17 juillet : matin</p> |

Les Pâtisseries : Chocolat & Praliné

C'est moi qui l'ai faite !!!

| | |
|---|-------------------------------------|
| <p>Le Praliné Intense Paris-Brest - Praliné amandes - Glace pralinée (glace dégustée sur place)</p> | <p>Mercredi 2 juin : après-midi</p> |
| <p>Le Pavillon <i>Nouveauté</i> Dacquoise noisette - Croquant au riz soufflé - Mousse vanille - Mousse chocolat - Glaçage chocolat - Sauce pralinée</p> | <p>Mardi 22 juin : après-midi</p> |

Les Pâtisseries : Tout Chocolat

Certains produits mythiques comme le chocolat, présentent une infinité de facettes et de recettes dont quelques-unes des plus savoureuses vous seront révélées...

Le Chocolat de A à Z

Génoise chocolat - Crème pâtissière chocolat - Mousse chocolat -
Meringue chocolat aux noisettes - Fondant chocolat - Chocolat chaud
aux épices

Samedi 19 juin : matin

Mardi 6 juillet : matin

Les Desserts Tout Chocolat

Tartelettes fondantes au chocolat - Brownies au chocolat - Moelleux au
chocolat et coulis de framboises - Sorbet cacao (sorbet dégusté sur
place)

Mardi 8 juin : matin

Les Pâtisseries : Les Fruitées

Laissez-vous emporter par les fruits de saison et apprenez à réaliser de délicieux desserts.

Le Macarré Framboise *Nouveauté*

Macaronnade au citron Yuzu - Mousse framboise - Compotée de fruits
rouges - Ganache chocolat, framboise - Corolle de framboises fraîches

Mardi 15 juin : après-midi

L'Acapulco

Dacquoise coco - Biscuit aux amandes - Ganache à la noix de coco - Mousse
à l'abricot - Framboises fraîches

Jeudi 1 juillet : après-midi

Les Verrines du Chef Pâtissier

Fraisier en transparence - Fraîcheur citron - Baies rouges façon
tiramisu

Jeudi 10 juin : matin

Fraise & Légèreté

Tarte feuilletée aux fraises - Soufflé glacé aux fraises - Sorbet fraises des bois
(sorbet dégusté sur place)

Mardi 8 juin : après-midi

Le Jeu des Saveurs *Nouveauté*

Biscuit aux fruits rouges - Biscuit pistache - Mousse framboise -
Mousse pistache - Assortiment de macarons framboise et pistache

Mardi 27 juillet : après-midi

Le Casino

Biscuit roulé à la framboise - Bavaroise vanille et Kirsch - Biscuits cuillère

Mardi 29 juin : matin

Le Saint-Honoré aux Framboises

Couronne de choux garnis caramélisés - Crème pâtissière au chocolat -
Crème chantilly et framboises fraîches

Mardi 29 juin : après-midi

Avola Fragola

Biscuit aux amandes - Mousse à la fraise - Mousse lait d'amande

Jeudi 1 juillet : matin

La Framboise dans tous ses États

Tarte aux framboises - Croquant framboise et crème chiboust (crème
pâtissière et meringue italienne) - Sorbet framboise

Samedi 3 juillet : matin

Douceurs Estivales *Nouveauté*

Glace vanille - Sorbet pêche - Sorbet framboise - Diamant cassis - Tuiles aux
amandes - Financiers à la pistache

Mardi 13 juillet : après-midi

| | |
|---|--|
| La Gourmandise au Champagne <i>Nouveauté</i> Biscuit madeleine citron - Biscuit viennois - Riz au lait fraise - Palet de fruits rouges - Mousse champagne - Punch framboise - Guimauve à la fraise | Vendredi 9 juillet : après-midi |
| L'Abricot Cannelle Chocolat Blanc & Citron Vert <i>Nouveauté</i> Biscuit aux amandes - Biscuits cuillère - Coulis gélifié abricot - Mousse chocolat blanc et citron vert | Jeudi 22 juillet : matin |
| Tartes Fruitées & Tarte Chocolat <i>Nouveauté</i> Tarte au chocolat florentine (pâte sablée, ganache crémeuse au chocolat et nougatine aux fruits secs) - Tarte feuilletée aux mirabelles - Tarte aux fraises (corolle de pâte sablée, appareil mirliton pistache, confiture de fraise) | Vendredi 16 juillet : matin |
| Charlotte aux Fruits Rouges & Dragée Rose Biscuits cuillère - Dacquoise pistache - Palet gélifié aux fruits rouges - Mousse fraise - Mousse à la dragée rose | Vendredi 24 juin : matin Vendredi 30 juillet : après-midi |
| Charlotte aux Fraises Biscuits cuillère - Bavaroise vanille - Mousse à la fraise - Corolle de fraises | Lundi 12 juillet : après-midi |
| La Panna-Cotta aux Fruits de Saison Mousse amande - Fond de macarons framboise - Coulis pêche passion - Garniture de fruits de saison | Mercredi 16 juin : matin |
| L'Abricot Provençal Biscuit capucine - Pain de Gênes - Mousse à l'abricot - Poêlée d'abricots au romarin - Mousse au caramel - Coulis d'abricot gélifié parfumé au romarin | Vendredi 4 juin : après-midi |
| Le «Feryel» aux Fruits de la Passion & aux Framboises Dacquoise aux amandes - Mousse aux fruits de la passion - Crème à la framboise et aux fruits frais | Jeudi 10 juin : après-midi |
| Nuit Saint-Georges Biscuits cuillère - Mousse cassis - Punch cassis - Décor de fruits | Vendredi 11 juin : matin |
| Les Desserts aux Fruits en Transparence (verrines). Transparence de poires rôties, crème légère au caramel - Transparence de fruits exotiques, crème légère au citron - Transparence Lacthé aux agrumes et aux épices | Jeudi 8 juillet : matin |
| Le Club des Iles Biscuit madeleine citron - Biscuit madeleine orange - Biscuit madeleine menthe - Gelée de fruits frais : ananas et mangue - Mousse de fruits exotiques - Décor des îles | Vendredi 18 juin : après-midi |

Tea Time, Brunch & Douceurs de l'Enfance, Boulangerie

Il n'y a pas d'heure pour apprécier un croissant au beurre sorti du four, une brioche fondante ou une bouchée réalisée au moment. Ces douceurs réjouissent petits et grands alors laissez-vous tenter !

| | |
|--|---------------------------|
| Les Kougloufs & Brioches Fabrication des pâtes Techniques de façonnage des brioches sous différentes formes | Samedi 10 juillet : matin |
|--|---------------------------|

| | |
|--|---|
| Les Confiseries de mon Enfance La guimauve - Le nougat - La pâte de fruit - Le caramel | Jeudi 17 juin : matin |
| Les Petits Fours Frais Caroline café - Salambo au rhum et caramel - Tartelettes aux fruits de saison Tartelettes fondantes au chocolat | Jeudi 3 juin : après-midi Jeudi 8 juillet : après-midi |
| Les Croissants & Pains au Chocolat Fabrication du levain - Beurrage et tourage de la pâte - Façonnage - Mise à la pousse et cuisson | Jeudi 17 juin : après-midi Samedi 26 juin : matin Samedi 17 juillet : après-midi Samedi 31 juillet : matin |
| Les cakes pour le Thé Cake au thé citron - Cake aux fruits rouges - Cake aux fruits confits - Cake au chocolat | Mardi 15 juin : matin Jeudi 15 juillet : matin |
| Les Petits Fours Secs Diamants au chocolat - Tuiles aux amandes - Madeleines - Langues de chat - Cigarettes | Lundi 7 juin : après-midi |
| Les Petits Fours Moelleux Petits Génois - Pistachiers chocolat-orange - Brut de pralin, sauce caramel beurre salé | Mardi 22 juin : matin |

Ateliers de 2h00

Apprenez le meilleur de la pâtisserie en un minimum de temps !

| | |
|--|---|
| Le Macaron Chocolat Macaron tout chocolat et sa sauce anglaise | Vendredi 18 juin : matin Jeudi 22 juillet : après-midi |
| Paris-Brest de Mon Enfance Corolle de pâte à choux - Crème légère au praliné | Mercredi 9 juin : matin |

Les Journées Lenôtre en Pâtisserie

La journée débute par un accueil café, thé et viennoiseries Lenôtre. Vous réaliserez au cours de cette journée un assortiment de douceurs sucrées. Vous déjeunerez au restaurant du Pavillon Elysée Lenôtre. L'atelier s'achève par une présentation et une dégustation. Les participants remportent les pâtisseries réalisées pour les savourer en famille ou entre amis.

| | |
|---|--|
| Journée Tea Time Tartelettes aux fruits - Tartelettes au chocolat Carolines lunch café - Carolines lunch chocolat Fours moelleux au praliné - Fours secs Pain d'épices - Financiers Mousse au chocolat et ses copeaux Transparences de poires Crèmes en cassolette (crème brûlée et crème au jasmin) Dégustation de thés Lenôtre | Samedi 5 juin : journée Vendredi 23 juillet : journée |
|---|--|



Ecole Amateur Lenôtre du Pavillon Elysée
10 avenue des Champs Elysées - 75008 Paris
Tél : 01.42.65.97.60 Fax : 01.42.65.76 23
www.lenotre.fr

Les Petites Toques Lenôtre en Pâtisserie 8-11 ans

Les enfants réalisent chaque mercredi une recette spécialement élaborée pour eux. Guidés par des chefs attentifs, ils apprennent à préparer sans danger et « comme des grands » de délicieuses recettes sucrées ou salées. Un moment ludique et créatif réservé aux enfants de 8 à 11 ans.

Jus, Smoothies & Financiers

Banane & framboise - Abricot & chocolat blanc - Jus de pastèque & fraise - Mercredi 7 juillet : après-midi
 Financiers aux framboises

Tartelettes aux Fraises *Nouveauté*

Pâte sablée aux amandes - Crème à la vanille - Fraises fraîches - Nappage Mercredi 23 juin : après-midi
 à la confiture Mercredi 21 juillet : après-midi

Spécial Fêtes des Pères *Nouveauté*

CD en chocolat - Tablette de chocolat aux noisettes caramélisées Mercredi 16 juin : après-midi

Les Petites Toques Lenôtre en Cuisine 8-11 ans

Cannellonis de viande

Sauce béchamel – Garniture de viande et légumes Mercredi 2 juin : après-midi

Hamburgers au Poulet *Nouveauté*

Pain à hamburger - Préparation et cuisson des hamburgers de volaille - Mercredi 30 juin : après-midi
 Réalisation de la mayonnaise - Poitrine de porc fumée - Sauce texane -
 Garniture de légumes

Préparer votre Cocktail *Nouveauté*

Feuilleté crabe - Croustillant de fromage aux graines de sésame Mercredi 28 juillet : après-midi

Les Toques Juniors Lenôtre en Pâtisserie 12-17 ans

Tout spécialement réservé aux 12-17 ans, cet atelier permet de réaliser des recettes étonnantes grâce à des techniques adaptées à une réalisation « pas à pas ». Vos ados n'ont pas fini de vous étonner !

| | |
|--|--|
| Macarons Vanille & Chocolat Les macarons à la vanille et au chocolat | Mercredi 9 juin : après-midi Mercredi 28 juillet : après-midi |
| Tout chocolat Mousse au chocolat - Mi-cuit chocolat - Chocolat glacé - Cookies chocolat | Mercredi 23 juin : après-midi |
| Macarons Framboise & Chocolat Les macarons à la framboise et au chocolat | Mercredi 30 juin : après-midi |
| Le Fraisier <i>Nouveauté</i> Génoise aux fruits rouges - Crème mousseline - Coulis gélifié et fraises fraîches | Mercredi 7 juillet : après-midi |

Les Toques Juniors Lenôtre en Cuisine 12-17 ans

| | |
|---|--|
| Tarte & Wok de Veau Tarte fine aux tomates confites et basilic - Wok de veau et gambas aux parfums d'Asie - Gaspacho de fraises, madeleine tiède à la vanille | Mercredi 2 juin : après-midi Mercredi 21 juillet : après-midi |
| Gaspacho & Tajine Gaspacho de melons et de tomates - Tajine de pintade et dattes aux épices douces - Semoule à couscous - Blanc manger à la menthe | Mercredi 16 juin : après-midi |

CONDITIONS DE PARTICIPATION

Toute réservation implique de la part du client l'acceptation des présentes conditions.

Seules les clauses particulières de convention signées par le client pourront compléter, préciser les présentes, voire y déroger.

1. Inscription :

Toute personne, même débutante, peut s'inscrire aux ateliers de l'Ecole de Cuisine et de Pâtisserie «Lenôtre» pour Amateurs. **Les réservations s'effectuent sur simple appel téléphonique** au 01 42 65 97 60 auprès de notre service commercial ou sur internet.

Les inscriptions deviennent effectives à la réception du règlement préalable avant chaque ateliers Aucune confirmation écrite ne vous est adressée de notre part.

2. Nombre de participants :

Pour votre confort nos ateliers sont limités .Cependant, nous pouvons accueillir à votre demande des groupes plus importants. Ces demandes sont soumises à des conditions particulières. Renseignements auprès de notre service commercial « Groupes » : tel : 01 42 65 97 66.

3. Règlement :

Le règlement de votre atelier doit nous parvenir impérativement au plus tard 5 jours ouvrables avant la date de votre cours, soit par chèque en mentionnant les éléments de votre inscription : date et intitulé de l'atelier ou par l'autorisation du débit de votre compte via votre carte de paiement. **Si cette condition n'est pas respectée, nous nous autorisons à disposer de votre réservation initiale.**

4. Tarifs :

Toute session est facturée au tarif de l'atelier à la date de réservation. Ce tarif comprend : le prêt d'un tablier, des ustensiles de cuisine, la fourniture des ingrédients, les fiches recettes, les préparations élaborées pendant l'atelier Une facture peut être établie préalablement sur demande

5. Conditions d'annulation

Toute annulation de votre part doit nous parvenir dans un délai de 5 jours ouvrables précédant l'atelier. Tout atelier non annulé dans ces délais sera dû et ne pourra faire l'objet de remboursement ou de report. L'Ecole «Lenôtre» pour Amateurs se réserve le droit d'annuler ou de reporter les cours en fonction du nombre d'inscrits (3 minimum). Dans ce cas seulement, le montant de la session pourra être restitué, à défaut de pouvoir reporter le cours sur une autre date à votre convenance.

6. Informations pratiques :

Nos ateliers pratiques de cuisine et de pâtisserie se déroulent en matinée, en après-midi ou en soirée selon notre programme. Leur durée est de 3h30 ou de 2h00. Les appareils photos et petits magnétophones sont autorisés pour un usage totalement privé. Un vestiaire privatif vous est réservé ainsi qu'un accueil café, thé ou rafraîchissement. Nous vous conseillons le port de chaussures fermées, évitez les bijoux et le vernis à ongle et **nous vous recommandons de vous laver les mains avant et après l'atelier.**

Une remise de 10 % vous est accordée le jour de votre atelier sur les produits «Lenôtre», le matériel culinaire et objets du comptoir ainsi que sur les prestations du Bar et du Café Lenôtre sauf sur les livres.

7. Ateliers enfants et adolescent :

Nos ateliers sont destinés à des enfants de 8 à 11 ans ou de 12 à 17 ans pour les ateliers « junior s». Ils sont également limités. La durée des ateliers « Enfants » est de 1h30, celle des ateliers « Juniors » est de 3h00. **Les conditions de participation (inscription, règlement, annulation) sont identiques à celles mentionnées ci-dessus.** Les enfants devront obligatoirement se présenter avec un adulte. Nous vous remercions de respecter les horaires de début et de fin de cours et de nous prévenir en cas de retard de votre part et au cas où une tierce personne devrait rechercher votre enfant à la fin de l'atelier. Nous recommandons également à tous les parents de bien vouloir attacher les cheveux de leurs filles et d'éviter le port de bijoux.

8. Bon cadeau :

Si vous souhaitez offrir un atelier de cuisine, de pâtisserie ou autres formules proposées (soirée ou journée Lenôtre), nous vous précisons que **nos bons cadeaux sont établis à la réception de votre règlement.** Nominatif, leur validité est **d'une année maximum.** La réservation d'un atelier est obligatoire et s'effectue lors de l'émission du bon cadeau ou ultérieurement par le bénéficiaire à la date de son choix.

9. Recommandations importantes :

L'Ecole «Lenôtre» pour Amateurs **n'est pas un organisme de formation agréé** et nous ne sommes pas autorisés à délivrer de certificats ou de diplômes. Cependant, une attestation d'atelier pourra vous être remise à votre demande.



Ecole Amateur Lenôtre du Pavillon Elysée
10 avenue des Champs Elysées - 75008 Paris
Tél : 01.42.65.97.60 Fax : 01.42.65.76 23
www.lenotre.fr

FICHE D'INSCRIPTION

Réservation des cours en ligne sur www.lenotre.fr ou sur papier libre.

Sur papier libre, merci nous contacter afin de vous assurer de la disponibilité de l'atelier choisi.

Nom : Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville : Pays :

Tél domicile ou portable :/.....

Adresse email :@.....

Thème de l'atelier.....Date de l'atelier.....

Thème de l'atelier.....Date de l'atelier.....

Thème de l'atelier.....Date de l'atelier.....

Thème de l'atelier.....Date de l'atelier.....

Thème de l'atelier.....Date de l'atelier.....

Soit Atelier(s) de 3h30 de Cuisine ou de Pâtisserie x 132 €€

Soit Atelier (s) de Cuisine «Produits Nobles» x 175 €.....€

Soit Atelier (s) de 2h00 de Cuisine ou de Pâtisserie x 80 €€

Soit Atelier(s) Les Petites Toques «Lenôtre» x 40 €€

Soit Atelier(s) Les Toques Juniors «Lenôtre» x 80 €.....€

Soit Soirées «Lenôtre» x 175 €€

Soit Les Journées «Lenôtre» en Cuisine x 320 €.....€

Soit Les Journées «Lenôtre » en Pâtisserie x 280 €.....€

Total à régler :.....€

Règlement par Espèce Chèque Bancaire (à l'ordre de la SNPE)

Carte Bleu Amex

N° de carte : / / / Exp : .../.....

Nom du titulaire..... Cryptogramme.....

Date :

Signature :

Nous vous remercions de prendre connaissance des conditions de participation et de nous faire parvenir cette fiche d'inscription dûment complétée et signée par courrier accompagnée de votre règlement.



Ecole Amateur Lenôtre du Pavillon Elysée
 10 avenue des Champs Elysées - 75008 Paris
 Tél : 01.42.65.97.60 Fax : 01.42.65.76 23
www.lenotre.fr

COMMANDE BON CADEAU « INVITATION »

De la part de :

Nom : Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville : Pays :

Tél. domicile ou portable :/.....

Adresse email :@.....

| | | | |
|------|-------|---|-----------------|
| Soit | | Atelier(s) de 3h30 de Cuisine ou de Pâtisserie | x 132 € :.....€ |
| Soit | | Atelier (s) de Cuisine «Produits Nobles» | x 175 € :.....€ |
| Soit | | Atelier (s) de 2h00 de Cuisine ou de Pâtisserie | x 80 € :.....€ |
| Soit | | Atelier(s) Les Petites Toques «Lenôtre» | x 40 € :.....€ |
| Soit | | Atelier(s) Les Toques Juniors «Lenôtre | x 80 € :.....€ |
| Soit | | Soirées «Lenôtre» | x 175 € :.....€ |
| Soit | | Les Journées «Lenôtre» en Cuisine | x 320 € :.....€ |
| Soit | | Les Journées «Lenôtre » en Pâtisserie | x 280 € :.....€ |

Total à régler :€

Bénéficiaire :

Nom : Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville : Pays :

Tél. personnel ou portable :

Adresse email :@.....

Règlement par Espèce Chèque Bancaire (à l'ordre de la SNPE)

Carte Bleue..... Amex

N° de carte : /...../...../..... Exp :...../.....

Nom du titulaire.....Cryptogramme.....

Date :

Signature :

Adresse d'expédition : Vous-même Bénéficiaire

Date limite d'envoi :

Vous désirez joindre un message personnalisé, merci de nous le faire parvenir sur papier libre. Nous vous remercions de prendre connaissance des conditions de participation et nous vous précisons que le bon cadeau ne sera expédié qu'après réception de votre règlement.



Ecole Amateur Lenôtre du Pavillon Elysée
 10 avenue des Champs Elysées - 75008 Paris
 Tél : 01.42.65.97.60 Fax : 01.42.65.76.23
 www.lenotre.fr