

**ECOLE GOURMANDE DE CANNES
CALENDRIER DES COURS**

| COURS ENFANTS DE 7 A 14 ANS -Prix du cours 45 € TTC | | | | | |
|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | Mars | Avril | Mai | Juin | Juillet |
| Les Tartes Tatins à la mangue et au miel de lavande | Mercredi 10 de 15h à 17h | | | | |
| La Pizza façon Lenôtre | Mercredi 31 de 15h à 17h | | | | |
| L'Œuf poché et crème d'asperge verte | | Mercredi 07 de 15h à 17h | | | |
| Les Traditionnelles tartellettes aux citrons meringués | | Mercredi 28 de 15h à 17h | | | |
| Tarte fine à la tomate et mozzarella | | | Mercredi 05 de 15h à 17h | | |
| Les croques-monsieur façon Lenôtre | | | Mercredi 26 de 15h à 17h | | |
| La Tomate en gaspacho et croûton dorés | | | | Mercredi 02 de 15h à 17h | |
| Les Petites verrines au Trois chocolats pétillants | | | | Mercredi 09 de 15h à 17h | |
| Les Hamburgers façon Lenôtre | | | | Mercredi 23 de 15h à 17h | |
| Les Profiteroles au Chocolat et glace vanille Bourbon | | | | Mercredi 30 de 15h à 17h | |
| Le Pan bagnat façon Lenôtre | | | | | Mercredi 07 de 15h à 17h |

| COURS ADOS DE 12 A 16 ANS -Prix du cours 50 € TTC | | | | | |
|--|--------------------------|--------------------------|-----|--------------------------|---------|
| | Mars | Avril | Mai | Juin | Juillet |
| Les Petits Nids de Pâques chocolat et praliné | Mercredi 24 de 15h à 17h | | | | |
| Les Tartelettes au chocolat crémeux et miel | | Mercredi 21 de 15h à 17h | | | |
| Les Cup's Cake au chocolat, myrtille et vanille | | | | Mercredi 16 de 15h à 17h | |

| COURS ADULTES | | | | | |
|--|----------------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|-----------------------|
| | Mars | Avril | Mai | Juin | Juillet |
| LES COURS DE 18h00 à 20h00 - Tarif du cours 70€ TTC ** | | | | | |
| Foie gras en terrine cuit au naturel | Mardi 09 de 18h à 20h | Mardi 20 de 18h à 20h | | | |
| L'œuf cocotte aux Gambas et pointes d'asperges | Mardi 23 de 18h à 20h | | | | |
| Le Traditionnel Pain de Gênes et sa glace dragée rose | Mardi 30 de 18h à 20h | | | | |
| Les petits fours en pâte à choux : carolines, choux chantilly, samambo | | Mardi 06 de 18h à 20h | | | |
| Epaule d'Agneau rôtie et Tian de légumes de la Riviera | | Mardi 27 de 18h à 20h | | | |
| Les Rouleaux de printemps sucré à la framboise et au lychee | | | Mardi 04 de 18h à 20h | | |
| Moelleux au chocolat 4 épices et sa crème anglaise au sirop d'érable | | | Mardi 25 de 18h à 20h | | |
| Les Macarons au parfum thé vert matcha, chocolat épicé et framboises | | | | Mardi 01 de 18h à 20h | |
| Les petits farçis façon Lenôtre | | | | Mardi 08 de 18h à 20h | |
| Les légumes en crème froide | | | | Mardi 15 de 18h à 20h | |
| L'entremet Forêt noire et sa crème anglaise | | | | Mardi 22 de 18h à 20h | |
| Dos de bar rôti et ses artichauts en barigoule | | | | Mardi 29 de 18h à 20h | |
| Nage de fraise gariguettes au sirop léger, sorbet citron et ses petites madeleines moelleuses | | | | | Mardi 06 de 18h à 20h |
| Le Menus de Pâques - Tarif du cours 145 € TTC | | | | | |
| Asperges vertes au domino de saumon mariné, Selle d'Agneau et Bayaldi, Moelleux au chocolat cœur coulant et salade d'agrumes à l'orientale | Jeu 11 et Samedi 27 de 14h à 18h | | | | |
| A la découverte des saveurs exotiques - Tarif du cours 135 € TTC | | | | | |
| Sushis, Makis et Rouleau végétarien façon Lenôtre | | | Samedi 29 de 15h à 18h | | |
| Autour d'un produit salé - Tarif du cours 120 € TTC | | | | | |
| Les Tajines : Agneau aux abricots et Volaille au citron Beldi | | Jeu 01 de 15h à 18h | | | |
| Autour de l'Asperge : crème glacée, risotto, salade | | Jeu 22 de 15h à 18h | | | |
| Foie gras en terrine au naturel pôté aux fruits exotiques | | | | Jeu 10 de 15h à 18h | |
| Autour du Crabe : sablé de tourteau à l'avocat et King crabe en tempura et son chutney de tomate | | | | Jeu 17 de 14h à 18h | |
| Tomate mozzarella à l'huile de vanille, fenouil à l'orange, courgettes aux amandes | | | | | Jeu 01 de 15h à 18h |
| Les pâtisseries Tarif du cours 95 € TTC | | | | | |
| Les Brioches façon Lenôtre : au sucre, de Menton | Samedi 13 de 14h à 18h | | | | |
| Les Macarons au parfum thé vert Matcha, chocolat épicé, et framboises | | Jeu 08 de 15h à 18h | | | |
| Dessert à l'assiette : Ananas poché au parfum des îles et sa glace vanille Bourbon | | Samedi 24 de 15h à 18h | | | |
| La Charlotte aux fruits rouges et son coulis de framboises | | | Jeu 06 de 15h à 18h | | |
| Les Macarons au parfum vanille, chocolat, et framboises | | | Jeu 27 de 15h à 18h | | |
| Le Schuss au fromage blanc et fruits frais | | | | Jeu 03 de 15h à 18h | |
| Les Macarons gourmandises à la framboises et crème chantilly à la rose | | | | Samedi 12 de 15h à 18h | |
| Le feuilletage - tour de main et secret : Pithiviers aux framboises | | | | Jeu 24 de 14h à 18h | |
| Les Macarons au parfum de framboise, de rose, et de jasmin | | | | | Jeu 08 de 15h à 18h |