

ATELIERS CULINAIRES 2022/2023

Fondation Paul BOCUSE - Collège LA BINQUENAIS Rennes

DATES 2022-2023	ENCADRANTS	THÉMATIQUES
Mercredi 28 septembre 2022	Chefs : Hortense Jacquet et Camille Paigier Mme Buhagiar Mme Bordes-Saurel Mme Martin	<i>La pomme dans tous ses états</i> Salade d'endives noix, pommes et sa vinaigrette Sablé breton et pomme caramélisée Pomme au four
Mercredi 19 octobre	Chef : Camille Mme Buhagiar Mme Bordes-Saurel Mme Martin	<i>Saveurs exotiques</i> Poulet coco curry riz
Mercredi 09 novembre	Chef : Camille Mme Buhagiar Mme Bordes-Saurel Mme Martin	<i>C'est gratiné...</i> gratin Dauphinois/ gratin Forezien <i>Découverte des champignons</i>
Mercredi 30 novembre	Chef : Hortense Mme Buhagiar Mme Bordes-Saurel	<i>Le calendrier de l'Avant les vacances</i> Truffes en chocolat et / ou mendiants <i>Confection d'un calendrier d'avant les vacances d'hiver</i>
Mercredi 04 janvier 2023	Mme Buhagiar Mme Bordes-Saurel Mme Martin	<i>Potages de saison...</i> Soupe poireaux pommes de terre Velouté de courge
Mercredi 25 janvier	Chef : Hortense Mme Buhagiar Mme Bordes-Saurel	<i>Autour du chou en fleurs....</i> Taboulé de chou-fleur (chou rouge) Chou fleur pané
Mercredi 08 février	Chef : Camille Mme Buhagiar Mme Bordes-Saurel Mme Martin	<i>On casse les œufs...</i> Œufs mimosa - mayonnaise Omelette Petites meringues
Mercredi 1er mars	Chef : Hortense Mme Buhagiar Mme Bordes-Saurel	<i>À la découverte de l'Amérique...</i> Cheese-cake and brookie
Mercredi 22 mars	Chef : Camille Mme Buhagiar Mme Bordes-Saurel	<i>Dans l'attente du poisson d'avril...</i> Parmentier de poisson à la patate douce <i>ou atelier sur l'art de la table si intervenant</i>
Mercredi 12 avril	Chefs : Hortense et Camille Mme Buhagiar Mme Bordes-Saurel Mme Martin	<i>Remise des diplômes, accueil parents et direction du Collège</i> <i>Le temps d'un partage...</i> Tartinade sardines/fromage/ciboulette Brochettes salées et sucrées / Toasts

