

Ateliers Pâtisserie 55 €

Préparation (s) à emporter

- Samedi 11 janvier 2025** - 13h30 à 17h
(338) **Spécial pâte feuilletée-Galette des rois**
Confectionner une pâte feuilletée maison, une crème d'amandes, ...
- Samedi 25 janvier 2025** - 13h30 à 17h
(339) **Forêt noire** (une classique et une plus moderne)
Réaliser et cuire un biscuit cacao, une Chantilly, fourrer, masquer et décorer un entremets
- Samedi 22 février 2025** - 13h30 à 17h
(340) **Tarte au citron meringuée**
Réaliser une pâte sucrée aux noisettes, une crème citron, une « lemon curd » et une meringue italienne
- Samedi 08 mars 2025** - 9h à 12h30
(358) **Entremets chocolat blanc et fruits exotiques**
Confectionner un biscuit joconde et une dacquoise, un croustillant chocolat, une pâte à bombe et une mousse exotique, ...
- Vendredi 04 avril 2025** - 13h30 à 17h
(341) **Kouign Amann**
Réaliser une pâte levée feuilletée au sucre, spécialité Bretonne
- Samedi 24 mai 2025** - 9h à 12h30
(342) **Spécial fête des mères « Fraisier »**
- Samedi 21 juin 2025** - 9h à 12h30
(343) **Pavlova aux fruits de saison**
Réaliser des meringues et une mousse légère

« Ateliers spécial macarons » 55 €

Découvrir, s'initier, se perfectionner...
Réaliser une meringue italienne et une pâte à macarons—Utiliser une poche à douille et coucher des coques—Cuire et garnir des coques

- Samedi 18 janvier 2025 (346) 9h00 à 12h30
- Samedi 29 mars 2025 (359) 9h00 à 12h30
- Samedi 12 avril 2025 (348) 13h30 à 17h00
- Samedi 07 juin 2025 (349) 9h00 à 12h30
- Mercredi 09 juillet 2025 (367) 18h00 à 21h30

Les Ateliers Exceptionnels !

(350) **Ronde des tartes** - 45 €
Tarte aux 2 fondues, quiche Lorraine, tarte chocolat cacahuètes

Dégustation sur place

Samedi 07 sept. 2024 - 09h00 à 13h30

(351) **La Provence en Accord mets et vins** : - 45 €
Intervention et dégustation avec le sommelier Régis de Chai Régis

Fougasse et tapenade, Poulpe à la provençale, ...

Jeudi 19 sept. 2024 - 18h30 à 22h30

** Dégustation sur place**

(352) - **Viva España** - 65 €

Samedi 05 octobre 2024 - 9h00 à 14h30

Tapas, Paella, Crème Catalane
Présentation de la classification des jambons espagnols, signes officiels de qualité et initiation à la découpe d'un jambon de Teruel, par Mme Bernolin de la société les Délices Ibériques

** Dégustation sur place**

(353) **Pâté en croûte** - 55 €

Venez apprendre à faire votre pâté en croûte

Samedi 14 déc. 2024 - 13h30 à 17h00

A emporter

(354) **Foie gras mi cuit** - 70 €

Mardi 17 déc. 2024 - 19h00 à 20h30

* Repartez avec environ 500 g de foie gras mi cuit *

(355) **Le jura en accord mets et vins** - 45 €

Intervention et dégustation avec le sommelier Régis de Chai Régis. Confection de plats du Jura.

Jeudi 20 février 2025 - 18h30 à 22h30

** Dégustation sur place**

(356) **Antipasti** - 45 €

Jeudi 12 juin 2025 - 18h30 à 22h30

** Dégustation sur place**



Saveurs & Passions



Ateliers Culinaires pour Tous
Programme

2024 / 2025

(Mis à jour le 01/12/24)

Pour mieux vous accueillir, votre Chef
vous recevra dans son
atelier cuisine (climatisé) :

Saveurs & Passions

Ateliers Culinaires pour Tous
Magasin Ho My Home - Chabert Duval
90 Bis Av. Turgot - 19100 Brive

www.homyhome.fr



Renseignements,
Réservations,
Chèques Cadeaux
Tél. 06 18 62 61 62
le.chef@homyhome.fr



Moi, comme un Chef à la maison 49 €

Les vendredis 18h30 à 22h30

(Dégustation sur place / idéal pour After Work)

Vendredi 29 nov. 2024

(305) Velouté de moules au curry, Pavé de saumon en croûte au massala, cocotte de légumes au sumac

Les épices :

Vendredi 13 déc. 2024

(306) Gravlax de saumon, Cocotte du pêcheur

Esprit festif :

Vendredi 10 janvier 2025

(307) Saucisson brioché sauce Porto, Mignon de porc à la moutarde à l'ancienne, Crème brûlée à la vanille

Esprit Bistrot :

Vendredi 31 janvier 2025

(308) Patate douce et légumes au Timut, Pavé de bœuf au poivre noir et poivre de la Jamaïque, poire pochée au vin rouge et poivre de la Likuala

Grain d'poivre :

Vendredi 21 février 2025

(309) Charlotte de saumon fumé et céleri au citron vert et noir, Pavé de merlu au citron confit sauce Mousseline

Citrons :

Vendredi 21 mars 2025

(310) Burger & potatoes maison, Pecan pie

Escale aux USA :

Vendredi 02 mai 2025

(361) Feuilleté d'asperges sauce aux ris et rognons de veau, Pavé d'églefin en croûte aux algues, crème renversée au caramel

Gargote :

Vendredi 09 mai 2025

(311) Salade thaï aux crevettes, Wok de volaille curry-coco

Parfum d'Asie :

Vendredi 16 mai 2025

(312) Tapas avec l'intervenante Mme Bernolin de la société Les délices Ibériques

Tapas :

Vendredi 06 juin 2025

(313) Assortiment d'Antipasti

Antipasti :

Vendredi 20 juin 2025

(363) Bavarois d'asperges et saumon fumé, risotto aux champignons et fricassée de seiches et gambas, coquille aux fruits de saison

Terre & Mer :

Vendredi 04 juillet 2025

(365) Houmous et légumes du moment, Rouleau d'aubergine grillée au yaourt, Falafel et salade aux herbes fraîches, douceur de fruits en verrine

Cuisine fraîcheur :

Vendredi 11 juillet 2025

(314) Tagliatelles fraîches au pesto rouge, Escalope de volaille milanaise, Tiramisu

Spécial Italie :

Le jeudi j'peux pas j'ai cuisine 45 €

Les jeudis de 18h30 à 22h30

(Dégustation sur place / idéal pour After Work)

Jeudi 05 sept. 2024

(315) Assortiment d'Antipasti

Antipasti :

Jeudi 03 oct. 2024

(316) Poulet au gingembre et cacahuète, Tarte façon « snikers »

Cacahuètes :

Jeudi 07 nov. 2024

(317) Tagliatelles fraîches au pesto rouge. Escalope de volaille Milanaise. Tiramisu

Balade en Italie :

Jeudi 12 déc. 2024

(318) Salade de crevettes au massala, Butter Chicken

Cuisine Indienne :

Jeudi 09 janvier 2025

(319) Ravioli de crabe aux algues, Japchae, Tapioca coco

Cuisine coréenne :

Jeudi 23 janvier 2025

(320) Bouillon de légumes et crevettes au gingembre, Poulet au saté

Thaïlande :

Jeudi 13 mars 2025

(321) Curry de volaille, Riz madras, Meethi Lassi

Bollywood :

Jeudi 10 avril 2025

(322) Gnocchi aux cèpes et crevettes Filet de lieu en écailles de chorizo, pommes de terre et jus de viande

Terre & Mer :

Jeudi 08 mai 2025

(323) « Jardin printanier en cru cuits », ragoût de légumes à l'ail des ours et minute de bœuf

Un air de printemps :

Jeudi 26 juin 2025

(324) Jus de fruits & légumes détox, Foie gras végétal, Symphonie de légumes de saison, pana cotta à la fève tonka et abricots rôtis au romarin

Healthy :

Jeudi 03 juillet 2025

(364) Assortiment de Tapas Espagnoles

Tapas :

Jeudi 10 juillet 2025

(325) Assortiment de Tapas Espagnoles

Tapas :

Ateliers Gourmets 65 €

Les samedis 9h00 à 13h30

(Dégustation sur place, il est possible qu'un convive vous rejoigne pour la dégustation avec un supplément)

Samedi 1^{er} février 2025

(329) Velouté de moules à la bière blanche, Chou farci à la bière ambrée, Crème brûlée à la bière IPA

Cuisine à la bière :

Samedi 08 février 2025

(357) Accras de crabe & poisson sauce chien, Colombo de volaille, tourment d'amour, (rhum arrangé)

Cuisine Antillaise :

Samedi 22 mars 2025

(330) Salade de pissenlits au lard, Cassoulet, Nougat glacé

Tradition :

Samedi 05 avril 2025

(331) Raviole de crevettes et foie gras, dorade en croûte de sel, Sablé ananas

Menu d'exception :

Samedi 19 avril 2025

(360) Esqueixada de balcao, Lentejas con morcilla y chorizo, Fideua, crema catalana

España :

Samedi 03 mai 2025

(362) Feuilleté d'escargots au persil et crème d'ail, pavé de veau façon Corrèzienne (sauce moutarde violette, ris et rognons de veau), gratin de fruits

Saveurs d'ici :

Samedi 10 mai 2025

(332) Feuilleté d'asperges crème de parmesan, Tournedos de merlu au lard et à la sauge, Polenta, Œuf à la neige

Bistrot :

Samedi 17 mai 2025

(333) Venez apprendre les principes de base des sauces brunes pour accompagner vos viandes

Les sauces brunes :

Samedi 14 juin 2025

(334) Cannelloni de courgette et gazpacho, Magret de canard au piment, asperges à l'émulsion de parmesan et pesto, Baba au rhum et fruits rouges

Rayon de soleil :

Samedi 05 juillet 2025

(366) seiche au pesto, filet de poisson en croûte à la marjolaine et sarriette, abricots rôtis au romarin glace vanille et granité à l'estragon

Herbes aromatiques :

Samedi 12 juillet 2025

(335) Mosaïque de légumes, Pavé de bœuf à la crème d'ail, Carpaccio de fraises au pesto sucré

Saveurs estivales :

Envie d'un cours particulier
Atelier en famille - Séminaire entreprise
Soirées enterrement de vie de jeune fille et de garçon
Prestation sur mesure
N'hésitez pas à nous contacter !

