

Ateliers Pâtisserie 60 €

Préparation (s) à emporter

(403) Paris-Brest

Samedi 20 sept. 2025 - 9h00 à 12h30

(404) Spécial Tartes

Tarte chocolat-cacahuètes & tarte pistache, poire et vanille

Samedi 04 oct. 2025 - 9h00 à 12h30

(405) Spécial pâte feuilletée « Mille Feuilles »

Vendredi 07 nov. 2025 - 14h00 à 17h30

(406) Entremets Opéra

Samedi 15 nov. 2025 - 9 h à 12 h30

(407) Spécial pâte feuilletée « Galette des Rois »

Samedi 10 janvier 2026 - 9 h à 12 h30

(408) Flan Parisien & tartelettes chocolat cacahuètes

Vendredi 16 janvier 2026 - 14h00 à 17h30

(409) Entremets Capuccino

Samedi 24 janvier 2026 - 9 h à 12 h30

(410) Spécial Pâte à Choux (déclinaison de choux, éclairs, ...)

Samedi 31 janvier 2026 - 14h00 à 17h30

(411) Kouign Amann

Vendredi 13 février 2026 - 14h00 à 17h30

(412) Brioches

Vendredi 06 mars 2026 - 14h00 à 17h30

(413) Entremets fruits exotiques

Samedi 28 mars 2026 - 9 h à 12 h30

(414) Tarte au citron meringuée

Samedi 11 avril 2026 - 9 h à 12 h30

(415) Entremets Pistache chocolat blanc

Vendredi 24 avril 2026 - 14h00 à 17h30

(416) Forêt Noire

Vendredi 12 juin 2026 - 14h00 à 17h30

(417) Pavlova aux fruits de saison

Vendredi 10 juillet 2026 - 14h00 à 17h30

Envie d'un cours particulier

Atelier en famille / Séminaire entreprise-Enterrement vie jeune fille/garçon
Prestation sur mesure - N'hésitez pas à nous contacter

« Ateliers spécial macarons » 60 €

Découvrir, s'initier, se perfectionner...

- Vendredi 26 sept. 2025 ⁽⁴¹⁸⁾	- 14h00 à 17h30
- Jeudi 23 oct. 2025 ⁽⁴¹⁹⁾	- 14h00 à 17h30
- Samedi 22 nov. 2025 ⁽⁴²⁰⁾	- 9h00 à 12h30
- Vendredi 12 déc. 2025 ⁽⁴²¹⁾	- 14h00 à 17h30
- Samedi 07 fév. 2026 ⁽⁴²²⁾	- 14h00 à 17h30
- Vendredi 03 avril 2026 ⁽⁴²³⁾	- 14h00 à 17h30
- Mercredi 08 juillet 2026 ⁽⁴²⁴⁾	- 18h00 à 21h00

Les Ateliers Exceptionnels !

Cuisine Arménienne Samedi 18 oct. 2026

Avec le chef Léonid Petrosyan du restaurant la feuille à Brive

« TOLMA » feuille de vigne farcie de viande (à emporter)

1° Atelier ⁽⁴²⁵⁾ : de 9h à 10h30..... 50 €

2° Atelier ⁽⁴²⁶⁾ : de 10h 45 à 12h15..... 50 €

Brioche et cookies ⁽⁴²⁷⁾ (à emporter) 45 €

Mercredi 22 oct. 2026 - 14h à 17h30

Japon ⁽⁴²⁸⁾ : Maki, Gyoza Kasutera (à déguster sur place) 50 €

Lundi 10 nov, - 18h30 à 22h30

Sucrés de Noël ⁽⁴⁴⁰⁾ Pain d'épices & guimauve 40 €

Mercredi 17 déc. 2026 - 14h30 à 17h00

Foie Gras mi cuit ⁽⁴²⁹⁾ repartez avec environ 500 g 70 €

Mercredi 17 déc. 2026 - 19h15 à 20h45

Menu d'exception (à déguster sur place) :

Raviole de gambas et foie gras, Dorade en croûte de sel, Tur-lupe poire chocolat

Samedi 13 déc. 2025 ⁽⁴³⁰⁾ - 9h à 14h 70 €

Samedi 04 avril 2026 ⁽⁴³¹⁾ - 9h à 14h 70 €

Un rayon de soleil (à déguster sur place) :

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

Samedi 13 juin 2026 ⁽⁴³²⁾ - 9h à 13h30 70 €

Atelier exceptionnel pâtisserie « Fraisier » (à emporter)

Samedi 09 mai 2026 ⁽⁴³⁴⁾ de 9h à 12h30 60 €

Vendredi 22 mai 2026 ⁽⁴³⁵⁾ de 14h à 17h30 60 €

Saveurs & Passions



Ateliers Culinaires pour Tous Programme

2025 / 2026

(Programme mis à jour le 10 février 2026)

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 55 €

Les vendredis 18h30 à 22h30

(Dégustation sur place / idéal pour After Work)

Vendredi 19 sept. 2025

(368) Tortilla de patatas, Albondigas, Calamars confits, Croquettes, ... **Tapas :**

Vendredi 03 oct. 2025

(369) Pavé de merlu à la tomate, Axoa de veau, Gâteau basque **Pays basque :**

Vendredi 14 nov. 2025

(370) Curry de volaille, riz Madras, Naan, Halwa cannelle-Cardamome **Cuisine Indienne :**

Vendredi 21 nov. 2025

(371) Œuf cocotte à la crème de champignons, Minute de bœuf sauce moutarde violette, Miassou de pommes de terre, Flognarde aux pommes **Saveurs d'ici :**

Vendredi 23 janvier 2026

(372) Velouté de moules au curry vert, Pavé de poisson en croûte au massala, Légumes au Sumac, Crème brûlée à la fève tonka **Les épices :**

Vendredi 06 février 2026

(373) Bouillon de citronnelle-gingembre aux légumes et crevettes, Bœuf au saté et échalotes, Tapioca noix de coco **Thaïlande :**

Vendredi 20 mars 2026

(374) Moules à la catalane, Fideua, Panellets et crème catalane **Cuisine Catalane :**

Vendredi 27 mars 2026

(375) Poireau rôti crème au poivre de timut, Pièce de bœuf au poivre de Jamaïque, Poire pochée au vin rouge et poivre de la Likuala **Grain de poivre :**

Vendredi 10 avril 2026

(376) Œuf farci Chimay, Médaillon de porc Duroc et Pommes Darphin, Profiteroles **Cuisine Classique :**

Vendredi 08 mai 2026

(377) Bavaois d'asperges vertes et gazpacho, risotto aux champignons et fricassée d'encornets et gambas, coquille aux fruits de saison **Terre & Mer :**

Vendredi 19 juin 2026

(378) Esqueixada de balcao, Paella, Tarta de santiago **Espagne :**

Vendredi 26 juin 2026

(379) Calamar confit au persil et pesto, filet de poisson en croûte à la marjolaine, Tian de légumes à la sarriette, abricots rôtis au romarin, granité thym citron vert **Herbes aromatiques :**

Le jeudi j'peux pas j'ai cuisine 50 €

Les jeudis de 18h30 à 22h30

(Dégustation sur place / idéal pour After Work)

Jeudi 16 oct. 2025

(380) Roulé de poireau en feuilles d'algues, Lasagne de saumon et légumes, Coquille aux fruits **Terre & Mer :**

Jeudi 04 déc. 2025

(381) Œuf mollet au lard et champignons Magret de canard sauce à la moutarde violette et miassou, Flognarde aux pommes et poires **Terroir :**

Jeudi 18 déc. 2025

(382) Bonbon de foie gras, gravlax de saumon, feuilleté de St jacques et moules, Cassolette de veau (sauté de veau, sauce ris et rognons), verrine sucrée **Avant goût festif :**

Jeudi 09 avril 2026

(383) Dhal curry, Butter Chicken & riz madras, Halwa coco et citron vert **Bollywood :**

Jeudi 30 avril 2026

(384) Potage St Germain, Fricassée de volaille à l'ancienne, Riz pilaf, Crème renversée au caramel **Classique :**

Jeudi 04 juin 2026

(385) Feuilleté d'asperges crème de parmesan, Tournedos de merlu au lard et à la sauge, œuf à la neige **Bistrot :**

Jeudi 18 juin 2026

(386) Jus de fruits & légumes detox, Foie gras végétal, Cru-cuit de légumes de saison, pana cotta à la fève tonka et abricots rôtis au romarin **Healthy :**

Jeudi 25 juin 2026

(387) Houmous et légumes du moment, Rouleau d'aubergine grillée au yaourt, Falafel et salade aux herbes fraîches, doudou de fruits en verrine **Cuisine fraîcheur :**

Jeudi 21 mai 2026*

(441) La Provence : Fougasse et tapenade, encornets à la provençale, ... **Accords mets & vins :**

Jeudi 09 juillet 2026

(388) Assortiments d'Antipasti **Antipasti :**

Acquérir le geste professionnel*

(Tenir et aiguïser un couteau, posture, positionnement des mains, ...) Emincer, ciseler - tailler en julienne, brunoise, mirepoix, macédoine, ...

Mardi 02 juin 2026 (437)

- de 18h30 à 21h30

Mardi 16 juin 2026 (438)

- de 18h30 à 21h30

1 séance 40 €/ les 2 séances pour 70 €

Dégustez sur place des préparations aux saveurs printanières !

Ateliers Gourmets 70 €

Les samedis 9h00 à 13h30

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

Samedi 25 oct. 2025

(391) Gnocchi façon parisienne aux saveurs de sous bois, dos de lieu en croûte aux cèpes, légumes d'antan rôtis, crème au praliné- coing et panais **Saveurs d'automne :**

Samedi 08 nov. 2025

(392) Filet de poisson Marguery, Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf, Tarte aux pommes **Cuisine traditionnelle :**

Samedi 29 nov. 2025

(393) Salade aux avocats et Dadhino de tapioca, Bobo de Camarão, Bombocada **Escale au Brésil :**

Samedi 17 janvier 2026

(394) Filet de poisson Dieppoise, Magret de canard à l'orange, Nougat glace **Formule Bistrot :**

Samedi 28 février 2026

(395) Accras de poisson sauce chien, Colombo de volaille, Tourment d'amour **Cuisine Antillaise :**

Samedi 21 mars 2026

(397) Ceviche, Tacos de chili con carne, cerdo adobado con chimichuri, Tarta de lemon mexicana con maracuya **Cuisine Mexicaine :**

Samedi 25 avril 2026

(398) Mandu de crabe aux algues, Japchae, Kimchi, Hotteok cannelle-cacahuètes **Cuisine Coréenne :**

Samedi 02 mai 2026

(399) Jardin de houmous printaniers, ragout de légumes à l'ail des ours et beurre au balsamique monté, Filet d'églefin meunière, Financiers noisette et tartare de fraises au basilic **Un air de printemps :**

Samedi 23 mai 2026*

(400) Miroir d'asperges vertes, Cabillaud rôti asperges blanches et vertes sauce mousseline, chaud-froid de fruits aux asperges sauvages **Asperges :**

Samedi 06 juin 2026*

(401) Tartare de crevettes à l'aneth et mousse d'avocat, filet de cabillaud en écailles de chorizo au jus de viande, Voile meringuée aux fruits caramélisés **Mariage Terre & Mer :**

Samedi 11 juillet 2026

(402) Mosaïque de légumes et ricotta, poire de bœuf à la crème d'ail, Carpaccio de melon au pesto sucré **Saveurs estivales :**