

Ateliers Pâtisserie 70 €

Préparation (s) à emporter

Samedi 12 sept. 2026 - 9 h à 12 h30

(472) **Spécial pâte à choux**

Confectionner et cuire une pâte à choux, déclinaison de choux

Vendredi 06 nov. 2026 - 14h00 à 17h30

(473) **Forêt noire**

Réaliser et cuire une génoise cacao, préparer une crème Chantilly, fourrer, masquer et décorer un entremets, ...

Vendredi 20 nov. 2026 - 14h00 à 17h30

(474) **Paris-Brest**

Confectionner une pâte à choux, une crème mousseline, ...

Samedi 21 nov. 2026 - 9 h à 12h30

(475) **Entremets d'automne du Limousin**

Confectionner un biscuit joconde et une dacquoise, une mousse chocolat et une aux marrons à base de pâte à bombe, un glaçage

Samedi 09 janv. 2027 - 14h00 à 17h30

(476) **Spécial pâte feuilletée-Galette des rois**

Confectionner une pâte feuilletée maison, une crème d'amandes, ...

Samedi 30 janv. 2027 - 14h00 à 17h30

(477) **Saint-Honoré à ma façon**

Confectionner une pâte à choux, une crème mousseline, un craquelin, une chantilly, ...

Vendredi 09 avril 2027 - 14h00 à 17h30

(478) **« Velours cacao pistache »**

Réaliser et cuire un biscuit inversé et une dacquoise pistache, une crème mousseline pistache, une ganache chocolat, ...

« Ateliers spécial macarons » 70 €

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

- Vendredi 16 oct. 2026 (479) 14h00 à 17h30
- Mercredi 09 déc. 2026 (480) 14h00 à 17h30
- Samedi 13 mars 2027 (481) 9h00 à 12h30
- Mercredi 07 juillet 2027 (482) 14h00 à 17h30

Les Ateliers Exceptionnels !

Tartes aux citron meringuée (à emporter) - 70 €

- Vendredi 18 sept. 2026 (483) - 14h00 à 17h30
- Vendredi 08 janv. 2027 (484) - 14h00 à 17h30
- Samedi 27 mars 2027 (485) - 9h00 à 12h30

(486) **Automne Végétal** - 55 €

- Jeudi 1^{er} oct. 2026 - 18h30 à 22h30

Carpaccio de betteraves sauce tzatziki, Wrap de légumes, Gâteau au chocolat végétarien et poire rôtie

**** Dégustation sur place****

(487) **Cuisine vietnamienne** - 55 €

- Mardi 10 nov. 2026 - 18h30 à 22h30

Salade Hanoï aux crevettes, Porc au caramel, Che Chuoi

**** Dégustation sur place****

(488) - **Menu d'exception** - 90 €

- Samedi 28 nov. 2026 - 9h00 à 14h15

Raviole de foie et gambas, Dorade en croûte de sel, Tulipe de poire chocolat

**** Dégustation sur place****

(462) - **Avant goût festif :** - 90 €

- Samedi 12 déc. 2026 - 9h00 à 14h15

Pithiviers de volaille aux brisures de truffe, Cocotte du pêcheur, Nougat glacé à la rose

**** Dégustation sur place****

(489) **Foie gras « Mi-cuit »** - 80 €

- Mercredi 16 déc. 2026 - 19h15 à 21h00

« Repartez avec environ 500 g de foie gras mi cuit »

(490) - **Spécial huiles d'olives** - 90 €

- Samedi 22 mai 2027 - 9h00 à 14h15

Menu découverte

**** Dégustation sur place****

(491) **Saveurs Ibériques** - 60 €

- Jeudi 10 juin 2027 - 18h30 à 22h30

Ajo blanco, Riz à l'encre de seiche, calamar et chorizo, Gratin de fraises sabayon au touron

**** Dégustation sur place****

(492) **Antipasti** - 60 €

- Vendredi 02 juillet 2027 - 18h30 à 22h30

Assortiment d'antipasti

**** Dégustation sur place****



Saveurs & Passions



Ateliers Culinaires pour Tous
Programme

2026 / 2027

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 60 €

Les vendredis 18h30 à 22h30

(Dégustation sur place / idéal pour After Work)

Vendredi 09 oct. 2026

Les épices :

(440) Crème de moules au curry et lait de coco, Colombo de volaille, Riz madras, Crème brûlée à la fève tonka

Vendredi 22 janvier 2027

Cuisine Chtis :

(493) Poireaux rôtis et chicons au maroilles, Carbonade à la bière, Tarte au sucre et zests de citron

Vendredi 12 février 2027

Japon :

(442) Maki de poisson fumé, Gyoza de volaille, Cake au thé matcha

Vendredi 12 mars 2027

Bollywood :

(443) Dhal curry, Butter chicken & riz madras, Halwa à la rose et cardamome

Vendredi 18 juin 2027

Détour en Italie :

(444) Focaccia aux crevettes et avocat, Saltimbocca et risotto aux champignons, Pana Cotta e biscoito all' amarena

Vendredi 09 juillet 2027

Fraîcheur :

(445) Canneloni de courgette et ricotta gazpacho de tomate, Pavé de poisson en croûte de sarriette, Tian de légumes, Baba aux fruits de saison

Envie d'un cours particulier

Atelier en famille - Séminaire entreprise

Soirées enterrement de vie de jeune fille et de garçon



Les délices du mercredi 50 €

Les mercredis de 15h15 à 17h45 (à emporter)

Mercredi 16 sept. 2026

Paris :

(446) Flan Parisien

Mercredi 30 sept. 2026

USA :

(447) Cookies & Brownies

Mercredi 18 nov. 2026

Italie :

(448) Tiramisu à l'amaretto

Mercredi 16 déc. 2026

Sucrés de Noël :

(449) Stollen et guimauve de Noël

Mercredi 03 février 2027

Pays Basque :

(450) Gâteau basque

Mercredi 24 mars 2027

2 gâteaux de voyage :

(451) Muffins (Nutella) & financiers

Mercredi 12 mai 2027

Gironde :

(452) Dunes blanches

Mercredi 02 juin 2027

Classique :

(453) Eclairs fraises et Chantilly

A déguster chez soi 60 €

Les mercredis de 15h15 à 18h15

Repartez avec deux portions de chaque prépara-

Mercredi 14 oct. 2026

Bistro :

(454) Talmouse en tricornes Médaille de porc à la moutarde à l'ancienne, Crème renversée au caramel

Mercredi 25 nov. 2026

Traditionnel :

(455) Quiche Lorraine, Blanquette de volaille, Riz pilaf, Œuf à la neige

Mercredi 13 janvier 2027

Vietnam :

(456) Nems de volaille, Porc au caramel, Che Chuoi (banana lait de coco et tapioca)

Mercredi 07 avril 2027

Saveurs du terroir :

(457) Pâté Corrèzien, sauté de veau façon Corrèzienne, Flognarde aux pommes

Mercredi 19 mai 2027

Saveurs printanières :

(458) Feuilleté d'asperges vertes crème de chorizo, médaillon de poulet farci, poêlée de légumes au pesto, Fraîsier

Ateliers Gourmets 80 €

Les samedis 9h00 à 13h30

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

Samedi 19 sept. 2026

Tomates :

(459) Symphonie de tomates, Pavé de poisson rôti au romarin, persto à la tomate confite, Sablé au melon rôti, crème légère et compotée de tomates

Samedi 10 oct. 2026

Cuisine Coréenne :

(460) Gyeranguk et mandus à la volaille, Japachae, Baesuk Poire pochée gingembre & cannelle

Samedi 07 nov. 2026

Saveurs du Terroir :

(461) Gnocchi façon Parisienne aux cèpes, Magret de canard sauce moutarde violette, Miassou, Flognarde aux pommes

Samedi 23 janv. 2027

Cuisine montagnarde :

(463) Saucisson en brioche sauce au bleu de Gex, Gratin de crozets à l'abondance, Mont blanc

Samedi 06 mars 2027

Thaïlande :

(464) Bouillon Thaï citronnelle- gingembre et gambas, boeuf au Saté et échalotes, Tapioca noix de coco et mangue

Samedi 03 avril 2027

Grains de poivres :

(465) Duo de céleri et gambas au poivre timut, Filet de canard au whisky et poivre de Sichuan, Coeur coulant au chocolat et poivre de la likuala

Samedi 1^{er} mai 2027

Un air de printemps :

(466) Tiramisu d'asperges vertes façon chartreuse, Pavé de boeuf aux pointes d'asperges et crème d'ail au parmesan Tartare de fruits en trompe l'oeil

Samedi 15 mai 2027

Sauces brunes :

(467) Principe et techniques de base pour réaliser un fond brun de veau et des sauces brunes, Magret sauce Bigarade, Pièce de boeuf sauce au poivre, Mignon de porc sauce Robert, aiguillettes de volaille sauce Porto

Samedi 05 juin 2027

Italia :

(468) Crema di cavolfiore al gorgonzola, Vitello tonnato Torta della Nonna

Samedi 12 juin 2027

Terre & Mer :

(469) Velouté de moules, oeuf parfait et crumble champignons -noisettes, Ragoût d'encornets au chorizo, Coquille aux amandes et fruits frais

Samedi 03 juillet 2027

Cuisine fraîcheur :

(470) Jardin de houmous, et gamba rôtie, Tataki de boeuf, vinaigrette acidulée, pickles minute, salade herbacée, Pana cotta au lait végétal, (agar agar) et fruits de saison

Samedi 10 juillet 2027

Herbes aromatiques :

(471) Tartare de crevettes à l'aneth légumes à la menthe, Filet mignon de porc en croûte d'herbes, courgette farcie parfum de marjolaine, Macarons citron basilic aux fruits de saison