Le Creusot, le 13 septembre 2019

La commission vous propose, en collaboration avec Passion Cuisine (à Rully), des journées « cuisine » dans les conditions suivantes :

- Participation CGOS : 50 % du prix public, le prix indiqué sur le programme comprend la participation de la commission.
- 1 seul et même cours pour le salarié et ses ayants droits, par dossier
- Réservation directement à « Passion Cuisine » :
  - Téléphone : 03.85.87.31.12
  - Email : passion-cuisine@wanadoo.fr
- Règlement auprès de la commission
- Rendez vous sur place

Dans la limite des places disponibles.

Téléphone 03 85 87 31 12 mail : passion-cuisine@wanadoo.fr

PROGRAMME DE COURS PARTICIPATIFS
SEPTEMBRE – OCTOBRE – NOVEMBRE ET DECEMBRE 2019

VENDREDI 13 SEPTEMBRE DE 19H00 A 23H30 COURS PARTICIPATIF AVEC REPAS

Intervenant Philippe MASSON – Ex chef pâtissier restaurant Jacques Lameloise 3 macarons Michelin – Enseignant Référent Cuisinier Pâtissier

SUR LA ROUTE DES ÉPICES

- Ravioles de gambas et patate douce, citronnelle et coco;
- Filet mignon basse température aux épices douces, carottes au cumin confites
- Pavlova aux framboises, mousse au chocolat blanc et à la vanille

Prix : 45 € au lieu de 90.00 € TTC (prix public) comprenant le cours, le dossier recettes, le repas, les boissons avec vins.

SAMEDI 14 SEPTEMBRE DE 14H30 A 18H00 COURS PARTICIPATIF A EMPORTER

Intervenant Thibault Chauville Charcutier Traiteur Pizzaiolo et Philippe MASSON – Ex chef pâtissier restaurant Jacques Lameloise 3 macarons Michelin – Enseignant Référent Cuisinier Pâtissier **COMPLET**

Vous préparerez, sous les conseils de l'enseignant, un assortiment, suivant programme, que vous emporterez.

«LA PIZZA DE A à Z

- **Confection de la pâte**
- **La Sauce**
- **Les variantes et assaisonnement**

Prix : 45 € au lieu de 90.00 € TTC (prix public) comprenant le cours, le dossier recettes, vos réalisations.

LUNDI 16 Septembre DE 9H30 A 14H30 COURS PARTICIPATIF SUR PLACE

Intervenant Philippe MASSON – Ex chef pâtissier restaurant Jacques Lameloise 3 macarons Michelin – Enseignant Référent Cuisinier Pâtissier **Vous préparerez, sous les conseils de l'enseignant, un repas complet, suivant programme, que vous dégusterez. COMPLET**

« LA RAVIOLE DE L'ENTREE AU DESSERT »

- Pâte à raviole
- Ravioles d'escargots et son espuma d'ail doux
- Ravioles de foie gras et sa sauce au porto
- Ravioles de gambas et sa sauce bisques
- Ravioles au chocolat et sa sauce à l'orange épicée

Prix : 44 au lieu de 88.00 € TTC (prix public) comprenant le cours, le dossier recettes, le repas, les boissons avec vins.

VENDREDI 4 OCTOBRE DE 19H00 A 23H30 - COURS PARTICIPATIF AVEC REPAS ET VINS

Intervenant Philippe MASSON – Ex chef pâtissier restaurant Jacques Lameloise 3 macarons Michelin – Enseignant Référent Cuisinier Pâtissier et son assistant

Vous préparerez, sous les conseils de l'enseignant, un repas complet, suivant programme, que vous dégusterez sur place « SIPHON » un festival de préparations (6 préparations)

- **Œuf meurette revisitée**
- **Emulsion de champignons**
- **Mayonnaise aérienne et ses crevettes**
- **Gratin dauphinois siphonné**
- **Siphon d'époisses au pain d'épices**
- **Emulsion de chocolat lait tiède et glace vanille maison**

Vous allez découvrir des textures, des gouts, des présentations : « étonnants »

Prix : 48 € au lieu de 96.00 € TTC (prix public) comprenant le cours, le dossier recettes, le repas, les boissons avec vins

SAMEDI 5 OCTOBRE DE 9H30 A 16H30 - COURS PARTICIPATIF AVEC REPAS

Intervenant Philippe MASSON – Ex chef pâtissier restaurant Jacques Lameloise 3 macarons Michelin – Enseignant Référent Cuisinier Pâtissier COMPLET

Vous préparerez, sous les conseils de l'enseignant, un assortiment, suivant programme, que vous dégusterez sur place

« Journée Intensive : les bases culinaires pour la cuisine gastronomique »

- **Les bases et la réussite des sauces**
- **Fonds bruns, blancs, fumets, réductions…**
- **Le désossage de volaille (chaque élève désossera une ½ volaille)**
- **Les farces et leurs variantes et confection d'une ballottine de volaille**
- **Le taillage des légumes (julienne, brunoise, mirepoix)**
- **La réussite des terrines de poisson (terrine de poisson blanc)**
- **Les verrines simples à réaliser (verrine de champignons et verrine de potimarron)**
- **La pâtisserie : financiers à la pistache et sorbet framboise**

Prix : 57,50 € au lieu de 115.00 € TTC (tarif public) comprenant le cours, le dossier recettes, le repas de midi avec vins

SAMEDI 12 OCTOBRE DE 14H30 A 18H00 COURS PARTICIPATIF EMPORTE

Intervenant Jérome Chapus Pâtissier à Chagny et Philippe MASSON – Ex chef pâtissier restaurant Jacques Lameloise 3 macarons Michelin – Enseignant Référent Cuisinier Pâtissier Vous préparerez, pour 2 personnes, sous les conseils de l'enseignant, un assortiment de viennoiserie, que vous emporterez. COMPLET

« *LA VIENNOISERIE* »

- Croissant
- Pain au chocolat
- Pain aux raisins
- Corniotte
- Vous apprendrez à faire votre pâte feuilletée et à l'adapter à chacune des viennoiseries mentionnées ci-dessus, la découpe, le façonnage, bref les tours de mains des boulangers pâtissiers.

Prix : 42,50 € au lieu de 85.00 € TTC (tarif public) **comprenant le cours, le dossier recettes, vos réalisations.**

VENDREDI 25 OCTOBRE DE 19H00 A 23H30 COURS PARTICIPATIF AVEC REPAS ET VINS

Intervenant Philippe MASSON – Ex chef pâtissier restaurant Jacques Lameloise 3 macarons Michelin – Enseignant Référent Cuisinier Pâtissier

Vous préparerez, sous les conseils de l'enseignant, un repas complet, suivant programme, que vous dégusterez sur place

« LA SAINT JACQUES »

- **Rosace de Saint Jacques sur une gelée balsamique accompagnée d'un mesclun aux oignons rouges et mangues**
- **Cromesquis de Saint Jacques au pain d'épices, caramel d'agrumes**
- **Saint Jacques poêlée et son jus de pomme granny smith**
- **Crème brulée à la pistache**

Prix : 50 € au lieu de 100.00 € TTC (tarif public) comprenant le cours, le dossier recettes, le repas, les boissons avec vins.

MARDI 29 OCTOBRE 14H00 A 17H30 COURS PARTICIPATIF EMPORTE

Intervenant Philippe MASSON – Ex Chef Pâtissier Restaurant Jacques Lameloise 3 macarons Michelin - Enseignant Référent Cuisinier-Pâtissier

Chaque élève confectionnera plusieurs préparations, qu'il emportera.

« Cours pour Enfants » 10 – 16 ans : ET SI ON PREPARAIT HALLOWEEN »

- **Velouté de butternut et ses gressins os**
- **mini citrouille farcie**
- **meringue fantômes**
- **Doigt de sorcière**

Prix : 30 € au lieu de 60.00 € TTC tarif public comprenant le cours, le dossier recettes, vos réalisations.

SAMEDI 2 NOVEMBRE DE 9H00 A 12H30 COURS PARTICIPATIF EMPORTE

Intervenant Jean Luc CLOUZEAU (spécialiste du sud-ouest) et Philippe MASSON – Ex chef pâtissier restaurant Jacques Lameloise 3 macarons Michelin – Enseignant Référent Cuisinier Pâtissier

CONFITS ET CONSERVES : LE CANARD de A à Z N°1 et ses dérivées…

Vous apprendrez à désosser un canard gras et à utiliser et cuisiner le moindre morceau !!
Vous repartirez avec 3 bocaux à cuire à la maison et autres spécialités.

- **Un bocal de Confit de cuisse, manchon et cou**
- **Un bocal de Cou farci au foie gras**
- **Un bocal de Rôti de porc confit**
- **Fritons de canard**
- **Graisse à cuisiner chez vous en fonction de votre goût**
- **Magret**

Prix : 55 € au lieu de 110.00 € TTC (tarif public) comprenant le cours, le dossier recettes, vos réalisations et bocaux (9 € pièce), cuisson à terminer à la maison pour stérilisation des bocaux

SAMEDI 2 NOVEMBRE DE 14H30 A 18H00 COURS PARTICIPATIF EMPORTE

Intervenant Jean Luc CLOUZEAU (spécialiste du sud-ouest) et Philippe MASSON – Ex chef pâtissier restaurant Jacques Lameloise 3 macarons Michelin – Enseignant Référent Cuisinier Pâtissier PATE A STERILISER ET TERRINE COMPLET

Vous repartirez avec 5 bocaux de pâtés (à stériliser à la maison) et 2 terrines ...

- Pâté au roquefort,
- Pâté de campagne,
- Pâté du dimanche (au foie gras),
- Pâté aux escargots
- Foie gras mi cuit
- Terrine de campagne, cuite en cours
- Terrine de mousse de volailles sans cuisson !!!

Prix : 55 € au lieu de 110.00 € TTC (tarif public) comprenant le cours, le dossier recettes, vos réalisations (pâtés à stériliser à la maison)

Lundi 4 novembre DE 14H30 A 17H30 COURS PARTICIPATIF EMPORTE

Intervenant Philippe MASSON – Ex chef pâtissier restaurant Jacques Lameloise 3 macarons Michelin – Enseignant Référent Cuisinier Pâtissier et son assistant

Cours petits gâteaux individuels à l'assiette. Vous dégusterez et emporterez vos fabrications pour 2 personnes.

« DESSERTS A L'ASSIETTE »

- Feuillantine chocolat, sa marmelade et crème d'oranges
- Moelleux pain d'épices et poires caramel cuites à l'étouffée, crème au fondante chocolat
- Amandine crousti-moelleuse aux framboises et son dôme en gelée

Prix : 40 € au lieu de 80.00 € TTC (tarif Public) comprenant le cours, le dossier recettes, vos réalisations.

VENDREDI 8 NOVEMBRE DE 19H00 A 23H30 REPAS SUR PLACE

Intervenant Philippe MASSON – Ex chef pâtissier restaurant Jacques Lameloise 3 macarons Michelin – enseignant Référent Cuisinier Pâtissier et son assistant.

« MENU DE FETE 2019 N°1 »

- Tourte de ris de veau et champignons
- Eclairs de Saint-Jacques et gambas, petits légumes glacés
- Gâteau coulant aux fruits exotiques

Prix : 47,50 € au lieu de 95.00 € TTC (tarif public) comprenant le cours, le dossier recettes, le repas boissons comprises.

VENDREDI 15 NOVEMBRE DE 14H00 A 17H30 COURS PARTICIPATIF EMPORTE

Intervenant Philippe MASSON – Ex chef pâtissier restaurant Jacques Lameloise 3 macarons Michelin – Enseignant Référent Cuisinier Pâtissier et son assistant

Vous préparerez, pour 12 personnes, sous les conseils de l'enseignant, un pâté en croute, que vous emporterez dans son moule. « *Pâté en Croute de Pâtissier au foie gras* »

- **Le choix des viandes,**
- **La marinade,**
- **La pâte à pâté en croute,**
- **La gelée, Le fonçage, Le décor,**
- **La cuisson,**
- **Le démoulage**
- **Les gougères au fromage : classiques et version allégée, que vous dégusterez sur place.**

Prix : 60 € au lieu de 120.00 € TTC (tarif public) comprenant le cours, le dossier recettes, vos réalisations. Un moule antiadhérent à charnières « spécial pâté croûte » OFFERT (prix magasin 30,00 €)

LUNDI 18 NOVEMBRE DE 9H30 A 16H30 - COURS PARTICIPATIF AVEC REPAS

Intervenant Philippe MASSON – Ex chef pâtissier restaurant Jacques Lameloise 3 macarons Michelin – Enseignant Référent Cuisinier Pâtissier

Vous préparerez, sous les conseils de l'enseignant, un assortiment, suivant programme, que vous dégusterez sur place

« Journée Intensive : les bases culinaires pour la cuisine gastronomique »

- **Les bases et la réussite des sauces**
- **Fonds bruns, blancs, fumets, réductions…**
- **Le désossage de volaille (chaque élève désossera une ½ volaille)**
- **Les farces et leurs variantes et confection d'une ballottine de volaille**
- **Le taillage des légumes (julienne, brunoise, mirepoix)**
- **La réussite des terrines de poisson (terrine de poisson blanc)**
- **Les verrines simples à réaliser (verrine de champignons et verrine de potimarron)**
- **La pâtisserie : financiers à la pistache et sorbet framboise**

Prix : 57,50 € au lieu de 115.00 € TTC (tarif public) comprenant le cours, le dossier recettes, le repas de midi avec vins

VENDREDI 22 NOVEMBRE DE 16H30 A 18H30 COURS PARTICIPATIF EMPORTE

Intervenant Philippe MASSON – Ex chef pâtissier restaurant Jacques Lameloise 3 macarons Michelin – Enseignant Référent Cuisinier Pâtissier.

« **LE FOIE GRAS 1** » A LA PORTEE DE TOUS, PLUS JAMAIS VOUS N'ACHETEREZ DE FOIE GRAS!!! Les bases du foie gras, d'éveinage, quatre façons différentes de le cuire.

- **Au sel**
- **A la graisse de canard mi cuit**
- **Traditionnel au bain marie**
- **Caramélisé au fond de veau**

Vous dégusterez les quatre foies gras et vous réaliserez et emporterez celui de votre choix dans une terrine de 500 cc.

Vous repartirez également avec un boudin de foie gras cuit au sel pour l'apéritif Les foies gras sont à faire 5 à 12 jours avant de les consommer, peut se congeler très bien.

Prix : 47,50 € au lieu de 95.00 € TTC comprenant le cours, le dossier recettes, vos réalisations.

LUNDI 25 NOVEMBRE DE 14H30 A 17H30 COURS PARTICIPATIF EMPORTE

Intervenant Philippe MASSON – Ex chef pâtissier restaurant Jacques Lameloise 3 macarons Michelin – enseignant Référent Cuisinier Pâtissier et son assistant.

« VOS ENTRÉES DE FÊTE » C'est moi qui l'ai fait !!!!

- Foie gras cuit au vin rouge
- Terrine de poisson et crustacés bicolore

Vous repartirez avec une terrine de chaque préparation pour 8 personnes environ.
Peuvent se faire à l'avance et se congeler très bien sans souci.

Prix : 49 € au lieu de 98.00 € TTC (tarif public) comprenant le cours, le dossier recettes, vos réalisations.

VENDREDI 29 NOVEMBRE DE 19H00 A 23H30 REPAS SUR PLACE

Intervenant Lionel Freitas, chef de la Table d'Olivier Leflaive à Puligny-Montrachet et Philippe MASSON – Ex chef pâtissier restaurant Jacques Lameloise 3 macarons Michelin – enseignant Référent Cuisinier Pâtissier.

« MENU DE FETE chef Table Olivier Leflaive »

- Foie gras poêlé, langoustines rôties et crémeux de butternut, crumble amande gingembre
- Lotte cuite à basse température lard de collonata choux vert et jus de choux
- Dessert surprise du chef

Prix : 50 € au lieu de 100.00 € TTC (tarif public) comprenant le cours, le dossier recettes, le repas boissons comprises.

LUNDI 2 DECEMBRE DE 14H00 A 18H00 COURS PARTICIPATIF A EMPORTER

Intervenant Philippe MASSON – Ex chef pâtissier restaurant Jacques Lameloise 3 macarons Michelin – Enseignant Référent Cuisinier Pâtissier

Vous repartirez avec un assortiment de vos chocolats

« LE CHOCOLAT » Technologie du chocolat

- Vraies truffes, moelleuses et croustillantes
- Mendiants
- Cerises à l'eau de vie
- Orangettes
- Ganache
- Technique du moulage
- Démonstration de décors

Prix : 45 € au lieu de 90.00 € TTC comprenant le cours, le dossier recettes, vos réalisations.
Nombre de participants limités à 6 personnes

VENDREDI 6 DÉCEMBRE DE 9H30 A 14H30 COURS PARTICIPATIF AVEC REPAS, VINS

Intervenant Philippe MASSON – Ex chef pâtissier restaurant Jacques Lameloise 3 macarons Michelin – enseignant Référent Cuisinier Pâtissier et son assistant

Vous préparerez, sous les conseils de l'enseignant, un repas complet, suivant programme, que vous dégusterez. MENU DE FETE PREPARER A L'AVANCE

- **Velouté d'endives, cappuccino de crevettes grises**
- **Filet de bœuf au foie gras façon Wellington et sa sauce vin rouge et cassis**
- **Parfait glacé au chocolat passion**

Prix : 49 € au lieu de 98 ,00 € TTC comprenant le cours, le dossier recettes, le repas, les boissons avec vins

Samedi 7 DECEMBRE DE 14H00 A 17H00 COURS PARTICIPATIF EMPORTE

Intervenant Philippe MASSON – Ex chef pâtissier restaurant Jacques Lameloise 3 macarons Michelin – Enseignant Référent Cuisinier Pâtissier

Vous confectionnerez une bûche de 8 personnes que vous emporterez et pourrez congeler, ainsi que son moule OFFERT pour pouvoir en refaire chez vous.

« LA BUCHE LA ROYALE CARAMEL MANDARINE

- Biscuit moelleux à l'amande
- Crémeux mandarine
- Mousse chocolat blanc caramel
- Mousse praliné et dacquoise noisette

Prix : 47,50 € au lieu de 75.00 € TTC (tarif public) comprenant le cours, le dossier recettes, votre réalisation.

LUNDI 9 DECEMBRE DE 10H00 A 15H30 REPAS SUR PLACE

Intervenant Philippe MASSON – Ex chef pâtissier restaurant Jacques Lameloise 3 macarons Michelin – enseignant Référent Cuisinier Pâtissier et son assistant.

« MENU DE FETE 2019 N°2 »

- Tourte aux cailles, foie gras et épinard, jus corsé (vous apprendrez à désosser une caille)
- Crémeux oignons doux, velouté de cèpes et saint Jacques lardées
- Verrine autour des agrumes en plusieurs textures

Prix : 50 € au lieu de 100.00 € TTC (tarif public) comprenant le cours, le dossier recettes, le repas boissons comprises.

VENDREDI 13 DECEMBRE DE 14H00 A 17H30 COURS PARTICIPATIF EMPORTE

Intervenant Lionel Freitas Chef du Restaurant La Table d'Olivier Leflaive à Puligny-Montrachet et Philippe MASSON – Ex chef pâtissier restaurant Jacques Lameloise 3 macarons Michelin – Enseignant Référent Cuisinier Pâtissier

Vous confectionnerez des entrées de fêtes aue vous rapporterez à la maison pour deux personnes.

Les entrées de fêtes via le Chef de la Table d'Olivier Leflaive

- Détails à venir …

Prix : **95.00 € TTC** comprenant le cours, le dossier recettes, votre réalisation.

SAMEDI 14 DECEMBRE DE 14H00 A 16H00 COURS PARTICIPATIF EMPORTE

Intervenant Philippe MASSON – Ex chef pâtissier restaurant Jacques Lameloise 3 macarons Michelin – Enseignant Référent Cuisinier Pâtissier.

« LE FOIE GRAS 1 » A LA PORTEE DE TOUS, PLUS JAMAIS VOUS N'ACHETEREZ DE FOIE GRAS!!! Les bases du foie gras, d'éveinage, quatre façons différentes de le cuire.

- **Au sel**
- **A la graisse de canard mi cuit**
- **Traditionnel au bain marie**
- **Caramélisé au fond de veau**

Vous dégusterez les quatre foies gras et vous réaliserez et emporterez celui de votre choix dans une terrine de 500 cc.

Vous repartirez également avec un boudin de foie gras cuit au sel pour l'apéritif Les foies gras sont à faire 5 à 12 jours avant de les consommer, peut se congeler très bien.

Prix : 47,50 € au lieu de 95.00 € TTC (tarif public) comprenant le cours, le dossier recettes, vos réalisations.

LUNDI 16 DECEMBRE DE 10H00 A 15H30 REPAS SUR PLACE

Intervenant Philippe MASSON – Ex chef pâtissier restaurant Jacques Lameloise 3 macarons Michelin – enseignant Référent Cuisinier Pâtissier et son assistant.

« MENU DE FETE 2019 N°2 »

- Tourte aux cailles, foie gras et épinard, jus corsé (vous apprendrez à désosser une caille)
- Crémeux oignons doux, velouté de cèpes et saint Jacques lardées
- Verrine autour des agrumes en plusieurs textures

Prix : 50 € au lieu de 100.00 € TTC (tarif public) comprenant le cours, le dossier recettes, le repas boissons comprises.

VENDREDI 20 DECEMBRE DE 19H00 A 23H30 REPAS SUR PLACE

Intervenant Philippe MASSON – Ex chef pâtissier restaurant Jacques Lameloise 3 macarons Michelin – enseignant Référent Cuisinier Pâtissier et son assistant.

« MENU DE FETE 2019 N°1 »

- Tourte de ris de veau et champignons
- Eclairs de Saint-Jacques et gambas, petits légumes glacés
- Gâteau coulant aux fruits exotiques

Prix : 47,50 € au lieu de 95.00 € TTC (tarif public) comprenant le cours, le dossier recettes, le repas boissons comprises.

Nous vous demandons d'apporter une glacière et quelques boites plastiques (style Tupperware suffisamment haute) afin de pouvoir rapporter vos préparations, nous mettons ce nouveau procédé en place dans le cadre de la loi relatif à la transition énergétique interdisant les sacs plastiques à compter de juillet 2016 et de la vaisselle jetable en 2020

Passion Cuisine c'est la possibilité d'organiser des sessions spécifiques :

Groupes professionnels ; Groupes d'amis ; Groupes "incentive" pour entreprises
Groupes comités d'entreprise ; Groupes touristiques ; Réceptions gastronomiques
Buffets cocktails ou dînatoires à emporter ; Traiteur avec une équipe de serveurs professionnels

C'est aussi :
Bénéficier de conseils par téléphone ou courriel... ; Renseignements : en fonction des horaires de la boutique ; Inscription : « le plus tôt possible ». Réservation ferme à réception de votre règlement par chèque bancaire

Côté pratique :
Chèques cadeaux : disponibles sur simple demande.
Capacité d'accueil : 12 personnes maximum.
Nos cours de cuisine jouent à partir de 6 personnes, nous nous réservons le droit d'annuler un cours en cas de manque de réservation, suffisamment à l'avance. Merci de votre compréhension.

LOCATION DE REMORQUE RÉFRIGÉRÉE NOUS CONSULTER POUR TARIF