



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 OCTOBRE - NOVEMBRE - DECEMBRE 2018

LUNDI 22 OCTOBRE DE 9H30 A 16H30 - COURS PARTICIPATIF AVEC REPAS ET EMPORTE

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 des différentes préparations, que vous emporterez et dégusterez sur place. « Grande Journée Pâtisserie Intensive 5 »

Vous réaliserez, vous dégusterez, vous emporterez de nombreuses préparations modernes :

- Dôme chocolat, dacquoise citron vert et son riz au lait coco
- Petit entremet chocolat lait noisette
- Parfait glacé caramel
- Rocher praliné
- Pâte à tartiner caramel
- Œuf neige à la menthe en coque chocolat et son anglaise

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

MARDI 23 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 comprenant le cours, le dossier recettes, vos réalisations.

VENDREDI 26 OCTOBRE 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

MENU DE SAISON

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

- Filet de truites rôti au jambon cru et son confit d'échalotes
- Tournedos de cabillaud au lard fumé, racines et légumes d'hiver
- Nage de fruits rouges, espuma et sorbet

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

LUNDI 29 OCTOBRE 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 croûte, que vous emporterez dans son moule. « Pâté en Croûte de Pâtissier au foie gras »

- Le choix des viandes,
- La marinade,
- La pâte à pâté en croûte,
- 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 comprenant le cours, le dossier recettes, vos réalisations. Un moule anti-adhérent à charnières « spécial pâté croûte » OFFERT (prix magasin 30,00 €)

VENDREDI 2 NOVEMBRE 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.

LA SAINT JACQUES

- Carpaccio de St-Jacques, quenelle et caviar d'agrumes
- Noix de St-Jacques snackées, jeunes poireaux et émulsion au safran
- St-Jacques lutées aux champignons
- Pavlova aux fruits exotiques

Prix : 50 € au lieu de 100,00 € TTC comprenant le cours, le dossier recettes, le repas, les boissons avec vins

SAMEDI 3 NOVEMBRE DE 9H00 A 12H00 COURS PARTICIPATIF EMPORTE

Intervenant Philippe MASSON - Ex Chef Pâtissier Restaurant Jacques Lameloise 3 macarons Michelin

Vous préparerez, pour 6 personnes sous les conseils de l'enseignant, un repas complet, suivant programme, que vous emporterez. « LA CUISINE MAROCAINE » prévoir la fin de cuisson chez vous environ 3H00

- * Briouats aux herbes
- * Tajine de volaille aux épices douces et citrons confits
- * Biscuit à la fleur d'oranger

Prix : 60 € au lieu de 120.00 € TTC comprenant le cours, le dossier recettes, vos réalisations, UN PLAT A TAJINE OFFERT (valeur 70.00 € à 75.00 € en magasin)

SAMEDI 3 NOVEMBRE DE 14H30 A 17H30 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

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

- Médaillon de saumon en gelée
- Chaud-froid de volailles

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

LUNDI 5 NOVEMBRE 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 9 NOVEMBRE DE 19H00 A 23H30 - COURS PARTICIPATIF AVEC REPAS ET VINS

Intervenant Eric Oudin (ex chef du Restaurant L'ouillette à Santenay) et 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. « LE GIBIER »

- Chausson de chevreuil et son jus réduit
- La caille braisée, petite farce aux cèpes, sauce fruits rouges, polenta crémeuse
- fines tarte aux pommes chaudes

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

SAMEDI 10 NOVEMBRE DE 9H00 A 12H00 COURS PARTICIPATIF A EMPORTER

Intervenant Keishi Sugimura Chef du Restaurant Le Akhenaton à Beaune (une étoile au Guide Michelin) et Philippe MASSON - Ex chef pâtissier restaurant Jacques Lameloise 3 macarons Michelin - Enseignant Référent Cuisinier Pâtissier

PATE EN CROUTE Spécial Keishi, il a été vice-Champion du monde de pâté en croûte 2013

Vous apprendrez à décorer aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur votre pâté croûte
Cuisson à faire à la maison

- A base de porc, volaille et foie gras

Prix : 60 € au lieu de 120.00 EUR TTC comprenant le cours, le dossier recettes, la préparation et le moule afin de pouvoir le refaire.

LUNDI 12 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
- Ballottine de volaille aux écrevisses et pistaches

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 comprenant le cours, le dossier recettes, vos réalisations.

VENDREDI 16 NOVEMBRE DE 14H30 A 17H30 COURS PARTICIPATIF EMPORTE

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 emporterez pour deux personnes **Les entrées bistro-bonomiques DE SAISONS**

- Nougat de volailles et girolles
- Bisque juste collée, légumes croquant et gravlax de cabillaud aux agrumes
- Verrine d'automne au butternut, pomme fruits et chorizo
- Royale de champignons et ses escargots, noisettes

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

LUNDI 19 NOVEMBRE 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 POUR VOS FÊTES 2017 »

- La bûche façon Twix !!!!
 - Biscuit
 - Caramel toffee
 - Mousse chocolat lait
 - mousse lait caramélisé et on cœur griotte
 - meringue chocolat noisette

Prix : 37,50 € au lieu de 75.00 € TTC comprenant le cours, le dossier recettes, votre réalisation.

LUNDI 26 NOVEMBRE DE 14H30 A 17H00 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 ce congeler très bien.

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

SAMEDI 1 DECEMBRE DE 14H30 A 17H30 COURS PARTICIPATIF EMPORTE

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 des différentes préparations, que vous emporterez pour 2 personnes

LES AMUSES BOUCHES !!!

- Panacotta parmesan et jambon grillé
- Crème brûlée au foie gras
- Crème vichyssois et quenelle de crème fouetté ciboulette, muscade
- Saint-Jacques au garam masal et écrasé de potiron
- Huîtres en gelée de pomme verte
- Gambas cheveux d'anges et sa sauce mangues

Prix : 48 € au lieu de 96.00 € TTC comprenant le cours, le dossier recettes, vos réalisations.

LUNDI 3 DECEMBRE 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.

« MENU DE FETE A L'AVANCE 2018 n° 1 » Emporté pour 2 personnes

- Mousseline de sandre et grenouille et son jus
- Pain gratiné au bœuf et foie gras poêlé, garniture forestière
- Nougat glacé aux marrons confits

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

Vendredi 7 décembre DE 13H30 A 16H30 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 POUR VOS FETES 2017 »

- La bûche façon Twix !!!!
 - Biscuit
 - Caramel toffee
 - Mousse chocolat lait
 - mousse lait caramélisé et on cœur griotte
 - meringue chocolat noisette

Prix : 37,50 € au lieu de 75.00 € TTC comprenant le cours, le dossier recettes, votre réalisation

Samedi 8 DÉCEMBRE DE 9h00 A 12H30 COURS PARTICIPATIF EMPORTE

Intervenant Philippe MASSON - Ex chef pâtissier restaurant Jacques Lameloise 3 macarons Michelin - enseignant Référent Cuisinier Pâtissier

« MENU DE FETES 2018 n° 2 » Vous préparerez, sous les conseils de l'enseignant, un repas complet pour deux personnes, suivant programme, que vous emporterez

- Pavé de cabillaud en croûte de noisette, bouillon de champignons et jambon du Morvan
- Filet de pigeon farci au foie gras, tatin d'endives et pommes fruits au foie gras

Prix : 55 € au lieu de 110.00 € TTC comprenant le cours, le dossier recettes, vos réalisations.

Lundi 10 décembre 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 POUR VOS FETES 2018

LA ROYALE CARAMEL MANDARINE

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

Prix : 37,50 € au lieu de 75.00 € TTC comprenant le cours, le dossier recettes, votre réalisation.

Vendredi 14 DÉCEMBRE DE 9h00 A 12H30 COURS PARTICIPATIF EMPORTE

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 emporterez pour quatre personnes.

MENU DE FETE PREPARER A L'AVANCE 2018 n°3

- Bavarois d'artichaut et crumble de foie gras, Saint-Jacques et langoustines rôties vinaigrette aux noisettes
- Pavé de veau cuit à basse température, et sa garniture cèpes châtaignes et légumes fruits

Prix : 60 € au lieu de 120,00 € TTC comprenant le cours, le dossier recettes, vos réalisations.

SAMEDI 15 DECEMBRE DE 9H00 A 12H30 COURS PARTICIPATIF EMPORTE

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

« MENU DE FETE A L'AVANCE 2018 n°1 » Emporté pour 2 personnes

- Mousseline de sandre et grenouille et son jus
- Pain gratiné au bœuf et foie gras poêlé, garniture forestière
- Nougat glacé aux marrons confits

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

LUNDI 17 DECEMBRE DE 19H00 A 23H30 COURS PARTICIPATIF AVEC REPAS, VINS

HOMMAGE A CEDRIC AVEC SES RECETTES 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.

- Moelleuses joues de lotte en meurette
- Tournedos de biche façon Rossini, gratin dauphinois déstructuré
- Légère bûche à la pistache et griottines de Fougeroles, servie en verrine

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

VENDREDI 21 DECEMBRE NOVEMBRE DE 9H30 A 11H30 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 ce congeler très bien.

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

Vendredi 21 DÉCEMBRE DE 14h00 A 17H30 COURS PARTICIPATIF EMPORTE

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 emporterez pour quatre personnes.

MENU DE FETE PREPARER A L'AVANCE 2018 n°3

- Bavaois d'artichaut et crumble de foie gras, Saint-Jacques et langoustines rôties vinaigrette aux noisettes
- Pavé de veau cuit à basse température, et sa garniture cèpes châtaignes et légumes fruits

Prix : 60 € au lieu de 120,00 € TTC comprenant le cours, le dossier recettes, vos réalisations.

Samedi 22 décembre DE 9H00 A 12H00 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 POUR VOS FETES 2018** »

LA ROYALE CARAMEL MANDARINE

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

Prix : 37,50 € au lieu de 75.00 € TTC comprenant le cours, le dossier recettes, votre réalisation.

SAMEDI 22 DECEMBRE DE 14H30 A 16H30 COURS PARTICIPATIF EMPORTE

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

« **LE FOIE GRAS 2** »

Vous emporterez un assortiment de 4 foie gras pour 4 personnes

Vous apprendrez deux techniques de cuisson,

- Boule d'artichaut au foie gras
- Sucette de foie gras et griotte façon pomme d'amour
- Cylindre de foie gras confit aux figues
- Foie gras poêlé au pain d'épices et ses poires au porto

Dans ce cours vous n'apprendrez pas à éveiner, vous n'apprendrez pas les différentes techniques de cuisson c'est un cours d'assemblage après cuisson, pour apprendre à éveiner et les différentes cuissons se reporter au cours foie gras 1

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

Commande de FOIE GRAS

Pour vos fêtes de fin d'année, nous vous proposons le lobe de foie de 450 gr
à 580 gr à **32 € le lobe.**

A commander au plus vite
DATE D'ENLEVEMENT A PRECISER

*(passer commande une semaine avant la livraison, merci de respecter le jour d'enlèvement des foies gras car DLC
très courte).*

Palement à la commande, afin de confirmer votre réservation.

Les foies gras seront à votre disposition au magasin Passion Cuisine, 14bis rue de la
Ferté à Chagny (Rue du restaurant Lameloise).

Passion Cuisine et Gastronomie

☎ 03 85 87 31 12

Passion-cuisine@wanadoo.fr

Horaires boutique de Chagny : Dimanche de 9h00 à 12h00 (tel avant) et lundi, mardi, jeudi, vendredi de 8h30 à 12h00
et de 13h30 à 18h00h

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 dîners 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

École de cuisine : 1, rue des Bordes - 71150 Rully
Bureau - Boutique culinaire : 14 bis, rue de la Ferté - 71150 Chagny
Boutique ouverte le dimanche matin, jour de marché
Tél. : **03 85 87 31 12**
passion-cuisine@wanadoo.fr
www.passion-cuisine.com 