

Ateliers Pâtisserie 55 €

Préparation (s) à emporter

Samedi 14 oct. 2023 - 9 h à 12 h30

(275) **Entremets d'automne au chocolat et marron**

Confectionner un biscuit joconde, une mousse bavaroise, un craquant feuilletine, ...

Samedi 13 janvier 2024 - 14h à 17h 30

(276) **Entremets Montélimar**

Confectionner un biscuit aux fruits secs, une crème pistache et une mousse bavaroise au miel

Samedi 20 janvier 2024 - 14h à 17h 30

(277) **Saint-Honoré à ma façon**

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

Samedi 30 mars 2024 - 9 h à 12 h30

(278) **Entremets tout chocolat**

Réaliser et cuire un biscuit sacher cacao, préparer une pâte à bombe, préparer des décors en chocolat, monter et décorer

Samedi 13 avril 2024 - 9 h à 12 h30

(279) **Tarte au citron meringuée**

Réaliser une pâte sucrée aux noisettes, un gel citron et une « lemon curd » et une meringue italienne

Samedi 25 mai 2024 - 14h à 17 h30

(280) **Spécial fête des mères « Fraisier »**

Vendredi 07 juin 2024 - 14 h à 17 h30

(281) **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 02 sept. 2023 (282) 9h00 à 12h30
- Samedi 07 oct. 2023 (283) 9h00 à 12h30
- Samedi 25 nov. 2023 (284) 9h00 à 12h30
- Samedi 03 février 2024 (285) 13h30 à 17h00
- Jeudi 29 février 2024 (286) 13h30 à 17h00
- Samedi 06 avril 2024 (287) 9h00 à 12h30
- Samedi 08 juin 2024 (288) 9h00 à 12h30

Les Ateliers Exceptionnels !

(289) **Apéro Tapas - 45 €**

Sangria blanche, Exqueixada de balcao, tortilla de patatas y cebollas, ...

Dégustation sur place

Jeudi 31 août 2023 - 18h30 à 22h30

(290) **Fruits et légumes d'automne - 45 €**

Cocotte du pêcheur aux légumes d'antan, Financier, chocolat blanc saveurs de sous bois

** Dégustation sur place**

Jeudi 19 oct. 2023 - 18h30 à 22h30

(291) **Spécial pâte feuilletée « Mille feuilles » - 60 €**

Samedi 21 oct. 2023 - 14h00 à 17h30 *A emporter*

(292) **Menu dégustation - 75 €**

Huître au céleri, Vacherin de cabécou au coing et noix de St Jacques, Filet de dorade au beurre monté Mont blanc

Samedi 02 déc. 2023 - 09h00 à 14h30 ** Dégustation sur place**

(293) **Spécial pâte feuilletée Galette frangipane - 60 €**

Samedi 06 janvier 2024 - 09h00 à 12h30 *A emporter*

(294) **Spécial japon Maki et gyoza de volaille - 45 €**

Jeudi 11 janvier 2024 - 18h30 à 22h30 Dégustation sur place****

Spécial Kouign Amann *A emporter* - 60 €

(295) **Samedi 27 janvier 2024 - 14h00 à 17h30**

(296) **Vendredi 26 avril 2024 - 14h00 à 17h30**

(297) **Parfum de Thaïlande ** Dégustation sur place** - 45 €**

Bouillon de citronnelle et crevettes, wok de volaille et légumes

Mercredi 28 février 2024 - 09h30 à 13h30

(298) **Cuisine de nos grands-mères - 50 €**

Profiteroles d'escargots au jus de persil et à la purée d'ail

Filet de veau farci et Pommes cocottes

Jeudi 11 avril 2024 - 18h30 à 22h30 * Dégustation sur place**

(299) **Terroir ** Dégustation sur place** - 50 €**

Œuf en croûte de cèpes. Tournedos de canard sauce moutarde violette,

Jeudi 25 avril 2024 - 18h30 à 22h30



Saveurs & Passions



Ateliers Culinaires pour Tous
Programme

2023 / 2024

Mis à jour le 25/09/2023

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

Saveurs & Passions

Ateliers Culinaires pour Tous

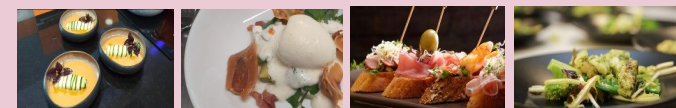
Magasin Ho My Home - Chabert Duval

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 1^{er} sept. 2023

Pays basque :

(246) Pavé de merlu fondue de tomate, Axoa de veau au piment d'Espelette, Gâteau basque

Vendredi 17 nov. 2023

Saveurs d'Asie :

(247) Ravioli de crabe aux algues, Japchae, Crème renversée noix de coco et caramel

Vendredi 1^{er} déc. 2023

Grain de café :

(248) Jambonnette de pintade sauce arabica chou rouge confit, Dôme choco Irish coffee

Vendredi 08 déc. 2023

Terroir :

(249) Œuf mollet au lard et champignons, Magret de canard sauce à la moutarde violette et millassou, Flognarde aux pommes et poires

Vendredi 15 déc. 2023

Apéro festif :

(250) Bonbon de foie gras, verrine de saumon fumé espuma de jus d'huîtres, ...

Vendredi 19 janvier 2024

Cuisine Indienne :

(251) Naan au fromage, butter chicken, riz, Halwa vanille cardamome

Vendredi 26 janvier 2024

Terre & Mer :

(252) Gnocchi aux cèpes et gambas, Filet de poisson en écailles de pommes de terre au jus de viande

Vendredi 16 février 2024

Normandie :

(253) Velouté de moules à la crème d'Isigny, Cocotte Dieppoise

Vendredi 1^{er} mars 2024

Saveurs d'ici :

(254) Œuf cocotte à la crème de champignons, Minute de bœuf sauce moutarde violette et Millassou, tarte fine aux pommes

Vendredi 12 avril 2024

Parfum de Thaïlande :

(255) Salade thaïe aux crevettes, Wok de volaille sauce curry lait de coco

Vendredi 26 avril 2024

Spécial Italie :

(256) Tagliatelles fraîches au pesto rouge, Escalope de veau milanaise, Tiramisu

Vendredi 24 mai 2024

Asperges :

(257) Miroir d'asperges vertes, Cabillaud rôti et asperges blanches sauce mousseline

Vendredi 28 juin 2024

Antipasti :

(258) Assortiment d'antipasti

Ateliers à Déguster Chez Soi 59 €

Les samedis 9h00 à 12h30

(Repartez avec 2 portions de chaque préparation)

Samedi 09 déc. 2023

Classique :

(259) Jalousie de poisson sauce à l'infusion d'aneth, Fricassée d'aiguillette de volaille aux champignons, riz pilaf

Samedi 09 mars 2024

Grain d'poivre :

(260) Filet mignon de porc au poivre de Jamaïque, Pommes boulangères au poivre de Timut, Carré de poire au vin rouge et poivre de la Likuala

Samedi 18 mai 2024

Terroir :

(261) Poitrine de veau farcie braisée en cocotte, Millassou de pommes de terre, Flognarde aux pommes

Samedi 25 mai 2024

Bistrot :

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

Nouveau

Les sucrés

Bases & tours de mains 40 €

Préparation(s) à emporter

Vendredi 13 oct. 2023

de 16h30 à 19h00

(263) **Ronde des tartes**

Samedi 25 nov. 2023

de 14h30 à 17h00

(264) **Cup Cake sur thème des fleurs**

Samedi 16 déc. 2023

de 14 h30 à 17h00

(265) **Guimauve de Noël, guimauve pistache**

Samedi 10 février 2024

de 14 h30 à 17h00

(266) **Dacquoise, mousse passion caramel**

Samedi 13 avril 2024

de 14 h30 à 17h00

(267) **Cheesecake**

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 !

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 18 nov. 2023

Cuisine à la bière :

(268) Velouté de moules à la bière blanche, Chou farci à la bière ambrée et gratiné aux éclats de foie gras, Crème brûlée à la bière IPA

Samedi 02 mars 2024

Bistrot :

(269) Tartelette de pieds de cochon blanquette de légumes, Magret de canard au poivre, pommes bonne-femme Nougat glacé

Samedi 16 mars 2024

Citron :

(270) Charlotte de céleri et crabe au citron confit Pavé de merlu sauce émulsionnée au citron noir et mandarine, Macarons citron et mangue

Samedi 27 avril 2024

Menu d'exception :

(271) Raviole de gambas et foie gras, Dorade en croûte de sel, Tulipe chocolat et poire

Samedi 04 mai 2024

Un air de printemps :

(272) Jardin de houmous aux légumes printaniers, Ragoût de légumes à l'ail des ours beurre monté au vinaigre balsamique, filet de carrelot, Tartare de fraises au basilic

Samedi 22 juin 2024

Un rayon de soleil :

(273) Cannelloni de courgette au fromage frais et « gazpacho », Magret de canard au piment, asperges à l'émulsion de parmesan et pesto, Pana cotta aux fruits de saison

Samedi 13 juillet 2024

Saveurs estivales :

(274) Carpaccio de tomates et tartares de crevettes, Roulade de merlu au pesto et compressée de légumes du moment

