

## **COURS AUX GALERIES LAFAYETTES**

<b>Jour</b>	<b>Date</b>	<b>Heure</b>	<b>Type/ Equipe</b>	<b>Thème</b>	<b>Cours</b>
Mardi	27-avr	12h15/ 13h00	Express Midi	Canard fermier des Landes	Aiguillettes de canard fermier des Landes au citron vert, en brochette de citronnelle Navets nouveaux glacées au jus de cuisson
Mardi	27-avr	18h15 - 19h45	EcoGastro	Asperges des sables des Landes / Canard fermier des Landes	Réalisez un menu complet à partir d'un panier constitué d'asperges des sables des Landes et de canard fermier des Landes
Mercredi	28-avr	12h15 - 13h15	Express Midi	Poulet fermier des Landes	Cuisse de poulet fermier des Landes contisée au romarin Wok de légumes de saison croquants
Mercredi	28-avr	15h30 - 17h00	10 ans et +	Poulet fermier des Landes / kiwis de l'Adour	La véritable salade Caesar Brick de poulet fermier des Landes à la coriandre Smoothie vitaminé banane et kiwi de l'Adour - Tuile au sésame
Mercredi	28-avr	17h30 - 19h00	Parents - Enfants Chacun cuisine pour 2	Poulet Fermier des Landes	La véritable salade Caesar Cuisse de poulet fermier des Landes contisée au romarin Wok de légumes de saison croquants Pannequets croustillants de kiwi de l'Adour - sauce à l'orange
Jeudi	29-avr	12h15/ 13h00	Express Midi	Canard fermiers des Landes	Magret de canard fermier des Landes contisé à l'estragon Ecrasée de pommes de terre à la poudre de citron vert
Jeudi	29-avr	17h00 - 18h00	C'est la saison	Asperges des sables des Landes	Pavé de cabillaud cuit à basse température - croquant d'asperges des sables des Landes et fèves Smoothie d'asperges des sables des Landes au cerfeuil et à la menthe
Jeudi	29-avr	18h15 - 19h45	Afterwork	Asperges des sables des Landes	Asperges des sables des Landes en sauce mousseline Crème brûlée de foie gras de canard fermier des Landes au piment d'Espelette - sorbet pomme vert Velouté d'asperges des sables des Landes - les têtes glacées et cubes de foie gras

Jour	Date	Heure	Type/ Equipe	Thème	Cours
Vendredi	30-avr	10h00 - 11h30	Les "Pasta"	Asperges des sables des Landes	Ravioles d'asperges des sables des landes à la ricotta - crème à la moutarde violette Risotto d'asperges des sables des Landes et tuile de bacon Conchiglioni farcies aux asperges blanches des sables des Landes gratinées au citron jaune et ciboulette
Vendredi	30-avr	12h15/ 13h00	Express Midi	Asperges des sables des Landes	Asperges des sables des Landes sautées à la fleur de sel et aux fines herbes Minute de saumon au citron
Vendredi	30-avr	16h00 - 17h30	Pâtisserie - Spécial Kiwi de l'Adour	Kiwi de l'Adour	Cheese cake croustillant - coulis de kiwis de l'Adour à l'orange Sorbet maison de kiwi de l'Adour <del>Carpaccio de kiwi de l'Adour mariné à l'Armagnac</del>
Vendredi	30-avr	18h00 - 19h30	Dîner pour 4 à emporter	Poulet fermier des Landes / kiwi de l'Adour	Poulet fermier des Landes en crapaudine au romarin - artichauts violets et fenouil en Barigoule Verrines de vacherin aux kiwis de l'Adour - espuma à la fraise
Mardi	04-mai	12h15 - 13h15	Express Midi Inversé Cette fois vous préparez le dessert, et le chef, le plat du jour! <b>(Plat du jour : poulet fermier des Landes sauté aux asperges des sables des Landes)</b>	Kiwi de l'Adour	Méli - mélo de mesclun aux kiwis de l'Adour Vinaigrette vanillée et sorbet maison de kiwi de l'Adour  Recette d'après Christophe Felder
Mardi	04-mai	18h15 - 19h45	Cuisine Fusion - Spécial Kiwi de l'Adour	Kiwi de l'Adour	Tartare de crevettes et de kiwi de l'Adour à la citronnelle Daube de mignon de porc au lait de coco et aux kiwis de l'Adour Gaspacho de Kiwi de L'Adour à la vanille de Madagascar
Mercredi	05-mai	12h15 - 13h15	Express Midi	Bœuf de Chalosse	Côte de boeuf de Chalosse et sa sauce au poivre vert Bucatini à l'huile d'olive aux herbes fraîches (bucatini : gros spaghetti creux)

Jour	Date	Heure	Type/ Equipe	Thème	Cours
Mercredi	05-mai	14h30 - 16h00	10 ans et +	Bœuf de Chalosse / Kiwi de l'Adour	Millefeuille de boeuf de Chalosse façon sashimi Espuma de pommes de terre au wasabi - vinaigrette au gingembre Pannequets croustillants de kiwi de l'Adour - sauce à l'orange
Mercredi	05-mai	17h30 - 18h30	Dîner pour 2 à emporter	Canard fermier des Landes	Panna Cotta à la lavande, magret de canard fermier des Landes fumé et kiwi de l'Adour Aiguillettes de canard fermier des Landes en tempura de champignons - cocotte de saison et jus au mascarpone
Jeudi	06-mai	12h15/ 13h00	Express Midi	Canard fermier des Landes	Jambonnette de cuisse de canard fermier des Landes aux champignons et aux épinards
Jeudi	06-mai	17h30 - 18h30	Dîner pour 2 à emporter La cuisine au Floc de Gascogne	Floc de Gascogne / Asperges des sables des Landes / poulet fermier des Landes	Charlotte d'asperges à la mousse d'herbes enrubannée de jambon cru - réduction de Floc de Gascogne rouge Suprême de poulet fermier des Landes laqué au Floc de Gascogne rouge en aigre doux - écrasée de pommes de terre Brochettes d'ananas rôties - jus de cuisson au Floc de Gascogne blanc
Vendredi	07-mai	12h15/ 13h00	Express Midi	Poulet fermier des Landes	Filet de poulet fermier des Landes en croûte de thé vert Sencha Risotto de quinoa à la crème de sésame
Vendredi	07-mai	17h30 - 18h45	Bistronomique	Bœuf de Chalosse	Betterave et Gorgonzola en fines ravioles tièdes - carpaccio de filet de boeuf de Chalosse fumé au thym Millefeuille de boeuf de Chalosse façon sashimi Espuma de pommes de terre au wasabi - vinaigrette au gingembre
Samedi	08-mai	12h15 - 13h15	Le Déjeuner	Poulet fermier des Landes	Petites bouchées de poulet fermier des landes aux légumes, en tempura - sauce verte aigre douce Suprême de poulet fermier des Landes aux chips de coppa et soyeux de petits pois
<b>Samedi</b>	<b>08-mai</b>	<b>14h30 - 18h00</b>	<b>Pierrette Sarran</b>		<b>Spécial Pastis Gascon</b>
<b>Samedi</b>	<b>08-mai</b>	<b>14h30 - 19h00</b>	<b>Vins de Tursan et terroir landais</b>		<b>Dégustation/ Rayon œnologie Lafayette Maison</b>

Jour	Date	Heure	Type/ Equipe	Thème	Cours
Mardi	11-mai	12h15/ 13h00	Express Midi	Canard fermier des Landes	Magret de canard fermier des Landes à l'orange en aigre doux Riz Basmati à l'anis étoilé
Mardi	11-mai	18h15 - 19h45	Cuisine Fusion - Spécial Canard fermier des Landes	Canard fermier des Landes / Kiwi de l'Adour / Floc de Gascogne	Magret de canard fermier des Landes laqué aux parfums exotiques et flambé à l'Armagnac - Kiwis de L'adour et mangues caramélisées Parmentier de confit de canard à l'artichaut - échalotes confites au Floc de Gascogne rouge
Mercredi	12-mai	12h15/ 13h00	Express Midi	Pintade fermière des Landes	Suprême de pintade fermière des Landes aux chips de coppa Soyeux de petits pois
Mercredi	12-mai	14h30 - 16h00	10 ans et +	Pintade fermière des Landes / Asperges des Sables des Landes	Filet de pintade fermière des Landes contisé au citron confit Soufflé d'asperges des sables des Landes Tartelette au chocolat au lait
Mercredi	12-mai	17h00 - 18h30	Parents - Enfants Chacun cuisine pour 2	Asperges des sables des Landes / Cailles	Asperges des sables des Landes - Sauce mousseline Poitrine de caille fermière des Landes cuite à l'étouffée - les cuisses au jus et cocotte de mini légumes Soufflé chocolat framboise