



**[Cours de cuisine][Agenda de la Feniere]
 [Nadia SAMMUT]**

« Rechercher sans cesse les équilibres, le goût du bon, Sourcer des produits incroyables, tenter de les sublimer, Vous faire découvrir notre région, nos amis producteurs, Une cuisson, une lacto-fermentation, un assaisonnement... De nouvelles expériences culinaires... »

*Merci de mentionner les allergies, intolérances ou particularités alimentaires à la réservation !

ATELIERS ENFANTS (14h30-16h30)
45€ atelier enfant avec le BRUNCH
Atelier seul, 30 euros

à partir de 6 ans tous les dimanches à 14h30
 Une révolution délicieuse...

EDUCATION DU GOUT!

APPRENDRE, COMPRENDRE, DEGUSTER, METTRE LA MAIN A LA PATE

Nous proposons aux enfants au travers de ces ateliers, un éveil sensoriel, une initiation au goût !

Dimanche 8 Avril - Friandises naturelles végétales
 Dimanche 15 Avril - Cakes tout doux
 Dimanche 22 Avril - Mousse au chocolat
 Dimanche 29 Avril - Petits biscuits

Dimanche 6 Mai - Cookies
 Dimanche 13 Mai - Cakes tout doux
 Dimanche 20 Mai - Friandises naturelles végétales
 Dimanche 27 Mai - Le goût des Cerises

Dimanche 3 juin - Inspiration culinaire, inventer sa cuisine
 Dimanche 10 juin - Friandises naturelles végétales
 Dimanche 17 juin - Fraises d'ici et chantilly végétale
 Dimanche 24 juin - Pomme du Vaucluse dans tous ses états

Dimanche 1er juillet - Cakes tout doux
 Dimanche 8 juillet - Friandises naturelles végétales
 Dimanche 15 juillet - Potions magiques, jus de fruits et smoothies
 Dimanche 22 juillet - Glaces à l'eau
 Dimanche 29 juillet - Cookies



Dimanche 5 Aout -Glaces à l'eau
 Dimanche 12 Aout - Cakes tout doux
 Dimanche 19 Aout - Potions magiques, jus de fruits et smoothies
 Dimanche 26 Aout -Cookies

Dimanche 2 Sept - Cakes tout doux
 Dimanche 9 Sept - Inspiration culinaire, inventer sa cuisine
 Dimanche 16 Sept - Cookies
 Dimanche 23 Sept - Faire soi-même ses goûter pour la semaine
 Dimanche 30 Sept - Inspiration culinaire, inventer sa cuisine

COURS AVEC NADIA SAMMUT 9h30 à 12h
145€ Atelier cuisine / boulangerie
95€ Atelier pâtisserie

Samedi 14 Avril - 9h30- 12h00 Pain pour tous, nous vous offrons votre souche de levain!
 Samedi 21 Avril - Pasta! De toutes sortes, déjeuner ensuite
 Samedi 5 Mai - Pâtisserie Libre "les légumineuses en pâtisserie" Extraordinaire
 Samedi 19 Mai - Cerise, conserve, confiture et clafoutis

Samedi 2 Juin - Pain pour tous, nous vous offrons votre souche de levain!
 Samedi 23 Juin - Fraises

Samedi 7 juillet - Tomates délicieuses, herbes du potager, Méditerranée... Grandes farines de riz de Camargue, de pois chiche de notre Luberon... Inspiration culinaire végétale
 Samedi 21 juillet - Pain pour tous, nous vous offrons votre souche de levain!

Samedi 4 Aout - Pasta! de toutes sortes... Aubergine, Pesto de basilic, délice!
 Samedi 11 Aout - Pâtisserie Libre "les légumineuses en pâtisserie"
 Samedi 18 Aout - Pain pour tous
 Samedi 8 Sept - Pain pour tous, nous vous offrons votre souche de levain!
 Samedi - 22 sept Douceurs, et desserts



**[Cours de cuisine][Agenda de la Feniere]
[Reine Sammut]**

COURS AVEC REINE SAMMUT 9h15 à 12h -160€ Atelier cuisine

Jeudi 12 avril :

Les asperges en risotto,
en velouté à la royale et en ragoût aux fèves et truffes

Jeudi 26 avril :

Les rougets
filet de rouget sauce poutargue, rougets farcis à la tapenade et caponata aux olives noires,
rougets en saor

Jeudi 17 mai :

Voyage autour de l'artichaut violet
en carpaccio au parmesan à l'italienne, à la romaine,
à la barigoule au lard paysan à la provençale, au citron confit à l'orientale.

Jeudi 5 juillet :

Les épices ; Cannelle, curry, cumin, quatre épices, gingembre ; Velouté de carottes au cumin,
escabèche de moules, tagine d'agneau, poires au vin

Jeudi 19 juillet :

Les poivrons
mechouia, makbouba, ratatouille, poivrons marinés et poivrons farcis

Jeudi 26 juillet :

Les courgettes
petites courgettes à la fleur farcie,
galettes de courgettes à l'aneth, tempura de fleurs et spaghettis de courgettes

Jeudi 2 août :

Les aubergines
en caviar au coulis de tomates cru, au yaourt à la grecque, en tempura, farcies à la turque, en
bohémienne, en crumble, en salade frite

Jeudi 9 août :

Les tomates
gaspacho de tomates kaki, tartare de tomates cœur de bœuf, tomates farcies, risotto au pistou,
tomates roma confites

Jeudi 23 août :

L'authentique
Petits légumes farcis, artichauts à la barigoule et soupe au pistou

Jeudi 6 septembre :

Les POIVRES
et baies Sarawak blanc, Malabar, Timut...

Conditions d'inscription :

Merci de préciser vos intolérances, allergies ou évictions alimentaires. Paiement non remboursable et demandé à la réservation dans la limite des stocks disponibles. Les cours pourront être reportés à condition de prévenir au plus tard 3 jours avant la date du cours. L'Auberge La Fenière se réserve le droit d'annuler le cours en cas d'insuffisance d'inscription.