

# Programme

## Janvier à Juin 2019

*L'Aérocook - Ecole de Cuisine pour Tous*



**[www.aerocook.fr](http://www.aerocook.fr)**

**06 38 21 78 52**

**[contact@aerocook.fr](mailto:contact@aerocook.fr)**

**07 71 21 42 09**

SAS Aérocook – 40 Rue de Kersimon 56250 MONTERBLANC  
Siret : 81887487700017 - APE : 8559B – RCS Vannes : 818874877 - RM : 818874877  
N° TVA intracommunautaire : FR24818874877 - Capital : 4 000,00 €

***Réservation minimum de 6 personnes pour une  
privatisation de l'atelier.***

***Les ateliers seront assurés pour un minimum de 3  
participants.***

***N'hésitez pas à nous contacter pour toutes demandes  
particulières :***

***Enterrement de vie de jeunes gens – Anniversaire  
Séminaires de cohésion Animations sur salon, Incentive...***

***Location de l'atelier à la journée ou demi-journée (sous  
conditions)***

***06 38 21 78 52 ou 07 71 21 42 09***

***[contact@aerocook.fr](mailto:contact@aerocook.fr)***

***Ou sur notre site :***

***[www.aerocook.fr](http://www.aerocook.fr)***

---

# Janvier 2019

**Samedi**  
**05/01/2019**

15h00  
à  
17h00

**23€**

## **Atelier Pilote Junior :**

*Atelier proposé pour les enfants de 6 à 14 ans, peut être accompagné d'un adulte (voir condition)*

**\*Spécial Rois Mages – Galettes des Rois  
Frangipane et Pommes**

*(45€/binôme Adulte/enfant)*

**Jeudi**  
**10/01/2019**

15h00  
à  
17h30

**35€**

## **Atelier Pilote Senior :**

*Rejoignez-nous à l'Aérocook, pour un atelier convivial. Vous fabriquez et emportez chez vous vos préparations. Pensez à apporter vos récipients de transport.*

**Les Rois Mages – 3 Galettes  
Frangipane – Pommes et Poire Chocolat.**

**Vendredi**  
**11/01/2019**

12h15  
à  
13h30

**18€**

## **Menu Hélico-Presto :**

*Rendez-vous à l'Aérocook pour 12h15, vous confectionnez une formule entrée-Plat ou Plat dessert en fonction du chef et vous la dégustez avant de repartir travailler ou non !!*

*Aujourd'hui :*

**Velouté Agnès Sorel et son club sandwich -  
Cœur coulant au chocolat.**

---

# Février 2019

**Samedi**  
**02/02/2019**

09h30  
à  
12h30

**45€**

## **Nouvel an Chinois :**

*Rouleaux de Printemps et sa Soupe Chinoise*

*Granité Orange-Kumquat*

**Samedi**  
**02/02/2019**

14h30  
à  
17h30

**45€**

## **Atelier Pilote Gourmand :**

*La Crêpe dans tous ses états*

**Sur Biliq :** Crêpes – Blinis – Pancakes – Crêpes  
soufflées – Sauces d'accompagnement

*Préparations à emporter*

**Vendredi**  
**08/02/2019**

12h15  
à  
13h30

**18€**

## **Menu Hélico-Presto :**

*Rendez-vous à l'Aérocook pour 12h15, vous  
confectionnez une formule entrée-Plat ou Plat  
dessert en fonction du chef et vous la dégustez  
avant de repartir travailler ou non !!*

*Aujourd'hui :*

***Papillote de Poisson du jour – Tiramisu  
exotique***

**Samedi**  
**09/02/2019**

15h00  
à  
17h00

**23€**

## **Atelier Pilote Junior :**

*Atelier proposé pour les enfants de 6 à 14 ans, peut  
être accompagné d'un adulte (voir condition)*

***Préparez Chandeleur : Crêpes – Blinis – Sauces  
et coulis***

*(45€/binôme Adulte/enfant)*

**Jeudi**  
**14/02/2019** 15h00  
à  
17h30 **35€**

**Atelier Pilote Senior :**

*Rejoignez-nous à l'Aérocook, pour un atelier convivial. Vous fabriquez et emportez chez vous vos préparations. Pensez à apporter vos récipients de transport.*

**Parmentier de Canard  
Cœur coulant chocolat**

## Mars 2019

**Samedi**  
**02/03/2019** 15h00  
à  
17h00 **23€**

**Atelier Pilote Junior :**

*Atelier proposé pour les enfants de 6 à 14 ans, peut être accompagné d'un adulte (voir condition)*

**Surprise pour ma Grand-mère  
Des Mignardises pour ta Fête**

*(45€/binôme Adulte/enfant)*

**Vendredi**  
**08/03/2019** 12h15  
à  
13h00 **18€**

**Menu Hélico-Presto :**

*Rendez-vous à l'Aérocook pour 12h15, vous confectionnez une formule entrée-Plat ou Plat dessert en fonction du chef et vous la dégustez avant de repartir travailler ou non !!*

**Aujourd'hui :**

**Tartine campagnarde – Quatre Quarts façon Tatin**

**Jeudi**  
**14/03/2019** 15h00  
à  
17h30 **35€**

**Atelier Pilote Senior :**

*Rejoignez-nous à l'Aérocook pour un atelier convivial. Vous fabriquez et emportez chez vous pour le dîner. Pensez à apporter des récipients.*

**Crème de Brocolis et ses Coquillages – Tartine campagnarde – Quatre Quarts façon Tatin**

**Samedi** 09h30  
**16/03/2019** à  
12h30 **45€**

**Spécialité de nos Régions :**

**Choucroute de la Mer**

**Tiramisu Breton**

**Samedi** 09h30  
**23/03/2019** à  
12h30 **45€**

**Les Légumes de la Mer**

**Muffins au Pesto de la mer**

**Trilogie de Poissons du Marché Beurre blanc  
aux Salicornes**

**Panna Cotta à la Nori**

## Avril 2019

**Vendredi** 12h15  
**05/04/2019** à  
13h30 **18€**

**Menu Hélico-Presto :**

*Rendez-vous à l'Aérocook pour 12h15, vous  
confectionnez une formule entrée-Plat ou Plat  
dessert en fonction du chef et vous la dégustez  
avant de repartir travailler ou non !!*

*Aujourd'hui :*

**Feuilleté d'Asperge Sauce Morilles**

**Gratin de Fraises**

**Samedi** 09h00  
**06/04/2019** à  
13h30 **60€**

**Menu du Marché :**

*Rendez-vous à l'Aérocook à 9h00 ou sur le marché  
pour 9h30. Ensemble nous achetons nos produits  
en fonction du moment avec des conseils sur les  
achats, les produits, la saison.*

*Retour à l'atelier pour la préparation et la  
dégustation du repas concocté ensemble.*

**Samedi**  
**06/04/2019** 15h00  
à  
17h00

**Atelier Pilote Junior :**

Atelier proposé pour les enfants de 6 à 14 ans, peut être accompagné d'un adulte (voir condition)  
**23€** **Préparez Pâques : Cœur de Mousse et son Mont Blanc et ses Surprises**

*(45€/binôme Adulte/enfant)*

**Jeudi**  
**11/04/2019** 15h00  
à  
17h30

**Atelier Pilote Senior :**

**35€** Rejoignez-nous à l'Aérocook pour un atelier convivial. Vous fabriquez et emportez chez vous pour le dîner. Pensez à apporter des récipients.  
**Agneau Pascal et ses garnitures printanières**

***Dôme au Chocolat Mousse de fruits***

---

## Mai 2019

---

**Samedi**  
**04/05/2019** 09h00  
à  
13h30

**Menu du Marché :**

**60€** Rendez-vous à l'Aérocook à 9h00 ou sur le marché pour 9h30. Ensemble nous achetons nos produits en fonction du moment avec des conseils sur les achats, les produits, la saison.

*Retour à l'atelier pour la préparation et la dégustation du repas concocté ensemble.*

**Samedi**  
**04/05/2019** 15h00  
à  
17h00

**Atelier Pilote Junior :**

Atelier proposé pour les enfants de 6 à 14 ans, peut être accompagné d'un adulte (voir condition)  
**23€** **Préparez La Fête des Mères**

***Cake au Chorizo et Poivrons***  
***Cœur au Chocolat et sa Brochette Surprise***

*(45€/binôme Adulte/enfant)*

**Jeudi** 15h00  
**16/05/2019** à  
17h30 **35€**

### **Atelier Pilote Senior :**

Rejoignez-nous à l'Aérocook pour un atelier convivial. Vous fabriquez et emportez chez vous pour le dîner. Pensez à apporter des récipients.

**Terrine d'Asperge et sa Crème Montée aux Herbes – Soupe de Fraises Verveine/Menthe**

**Vendredi** 12h15  
**17/05/2019** à  
13h30 **18€**

### **Menu Hélico-Presto :**

Rendez-vous à l'Aérocook pour 12h15, vous confectionnez une formule entrée-Plat ou Plat dessert en fonction du chef et vous la dégustez avant de repartir travailler ou non !!

Aujourd'hui :

**Tartine Printanière et son Mesclun**  
**Soupe de Fruits de Saison et son Sorbet**

**Vendredi** 18h00  
**17/05/2019** à  
21h00 **45€**

### **Les Papillotes**

**Trilogie de Poissons du Marché Sauce Hollandaise – Volaille de Bretagne Sauce Béarnaise – Chèvre et Granny Smith en Papillote**

**Samedi** 09h00  
**18/05/2019** à  
12h00 **45€**

### **Marché Kermabio :**

Rendez-vous à l'Aérocook à 9h00, pour un départ chez un producteur local. Achats des matières premières sur place et retour à l'atelier pour fabrication et dégustation d'un menu principalement végétal. Menu selon la saison et vos envies.

**Samedi** 14h30  
**18/05/2019** à  
17h30 **45€**

### **Atelier Pilote Gourmand :**

**Tout autour de la Fraise :**

**Mini Fraisier – Mini Tartelette aux Fraises**  
**Soupe de Fraises – Verrine surprise aux Fraises**

# Juin 2019

**Samedi**  
**01/06/2019** 09h00  
à  
13h30

**60€**

## **Menu du Marché :**

*Rendez-vous à l'Aérocook à 9h00 ou sur le marché pour 9h30. Ensemble nous achetons nos produits en fonction du moment avec des conseils sur les achats, les produits, la saison.*

*Retour à l'atelier pour la préparation et la dégustation du repas concocté ensemble.*

**Samedi**  
**01/06/2019** 15h00  
à  
17h00

**23€**

## **Atelier Pilote Junior :**

*Atelier proposé pour les enfants de 6 à 14 ans, peut être accompagné d'un adulte (voir condition)*

**Préparez La Fête des Pères**

**Spécial Plateau Télé**

**Mini croissants au Jambon – Tiramisu  
Chocolat**

*(45€/binôme Adulte/enfant)*

**Jeudi**  
**13/062019** 15h00  
à  
17h30

**35€**

## **Atelier Pilote Senior :**

*Rejoignez-nous à l'Aérocook pour un atelier convivial. Vous fabriquez et emportez chez vous pour le dîner. Pensez à apporter des récipients.*

**Club Sandwich Breton Salade Composée**

**Salade de Fruits frais et Langue de Chat**

**Vendredi**  
**14/06/2018** 12h15  
à  
13h30

**18€**

## **Menu Hélico-Presto :**

*Rendez-vous à l'Aérocook pour 12h15, vous confectionnez une formule entrée-Plat ou Plat dessert en fonction du chef et vous la dégustez avant de repartir travailler ou non !!*

*Aujourd'hui :*

**Gaspacho de Tomate Club Sandwich**

**Soupe de Fraise Verveine/Menthe**

**Samedi**  
**15/06/2019**

09h00  
à  
12h00

**45€**

**Marché Kermabio :**

*Rendez-vous à l'Aérocook à 9h00, pour un départ chez un producteur local. Achats des matières premières sur place et retour à l'atelier pour fabrication et dégustation d'un menu principalement végétal. Menu selon la saison et vos envies.*

## Juillet 2019

**Samedi**  
**06/07/2019**

09h00  
à  
13h30

**60€**

**Menu du Marché :**

*Rendez-vous à l'Aérocook à 9h00 ou sur le marché pour 9h30. Ensemble nous achetons nos produits en fonction du moment avec des conseils sur les achats, les produits, la saison.*

*Retour à l'atelier pour la préparation et la dégustation du repas concocté ensemble.*

**Samedi**  
**06/07/2019**

15h00  
à  
17h00

**23€**

**Atelier Pilote Junior :**

*Atelier proposé pour les enfants de 6 à 14 ans, peut être accompagné d'un adulte (voir condition)*

**Préparez Les Vacances**

***Salade de Pâtes au Poulet Cuisiné Maison***

***Muffins aux fruits de Saison***

*(45€/binôme Adulte/enfant)*

***Réservation minimum de 6 personnes pour une  
privatisation de l'atelier.***

***Les ateliers seront assurés pour un minimum de 3  
participants.***

***N'hésitez pas à nous contacter pour toutes demandes  
particulières :***

***Enterrement de vie de jeunes gens – Anniversaire  
Séminaires de cohésion Animations sur salon, Incentive...***

***Location de l'atelier à la journée ou demi-journée (sous  
conditions)***

***06 38 21 78 52 ou 07 71 21 42 09***

***[contact@aerocook.fr](mailto:contact@aerocook.fr)***

***Ou sur notre site :***

***[www.aerocook.fr](http://www.aerocook.fr)***



SAS Aérocook – 40 Rue de Kersimon 56250 MONTERBLANC  
Siret : 81887487700017 - APE : 8559B – RCS Vannes : 818874877 - RM : 818874877  
N° TVA intracommunautaire : FR24818874877 - Capital : 4 000,00 €