



PROGRAMME SAISON 2025- 2026 avec Cuisine en Folie avec Marina

Cours à l'année: 14 ateliers + le repas de fin d'année.

Groupe du LUNDI 19h15 à 21h15

Groupe du MERCREDI 19h15-21h15

ATELIER N°1 : Lundi 29 septembre et Mercredi 1er octobre 2025

Entrée : Rouleaux printaniers revisités



Plat : Aubergines farcies à la vietnamienne



ATELIER N°2 : Lundi 13 octobre et Mercredi 15 octobre 2025

Entrée : Salade de concombre à la thaï



Plat : Cabillaud frit au Toban Djan



ATELIER N°3 : Lundi 10 et Mercredi 12 novembre 2025

PLAT : Salade thaï de poulet



Dessert : Bananes grillées au riz gluant



ATELIER N°4 : Lundi 24 et Mercredi 26 novembre 2025

Entrée : Beignets de crevette au curry et au safran



Plat : Le Pad Kee Mao : pâtes de riz sautés au brocoli chinois et émincés de bœuf



ATELIER N°5 : Lundi 8 et Mercredi 10 décembre 2025

Plat: Chả trứng hấp (Omelette à la viande cuite à la vapeur)



Dessert : Ballotin de riz gluant aux fruits de jacquier



ATELIER N°6 : Lundi 5 et Mercredi 7 janvier 2026 :

Entrée : Dumpling de feuille de riz aux légumes **Plat :** Soupe de concombre amer farcis :
Canh Khổ Qua



ATELIER N°7 : Lundi 19 janvier et Mercredi 21 janvier 2026 :

Entrée : Sushi cup de saumon



Plat : Bánh bột chiên



ATELIER N°8 : Lundi 2 février et Mercredi 4 février 2026 :

Plat: Bánh bèo (galettes de riz à la crevette cuits à la vapeur)



Dessert : Bánh Càm (Boules de graines de sésame au haricot mungo)



ATELIER N°9 : Lundi 2 mars et Mercredi 4 mars 2026

Plat : Boulettes de bœuf à la saucisse épiceée

Acccompagnement: Shitaké grillés aux graines de sésame



ATELIER N°10 : Lundi 16 mars et Mercredi 18 mars 2026 :

Entrée : Salade de bœuf à la coriandre

Plat : Canh chua ca



ATELIER N°11 : Lundi 30 mars et Mercredi 1^{er} avril 2026 :

Entrée : Ailes de poulet aux 5 parfums cuits au air fryer



Plat : (tàu hũ dồn thịt sốt cà chua) : Tofu farcis à la viande et à la sauce tomate



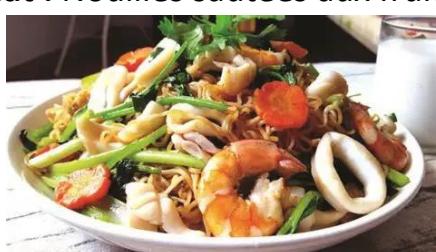
ATELIER N°12 : Lundi 27 avril et Mercredi 29 avril 2026 :

Entrée : Galettes de poisson grillées façon thaï **Plat :** Soupe Miso



ATELIER N°13 : Lundi 11 mai et Mercredi 13 mai 2026 :

Plat : Nouilles sautées aux fruits de mer



Dessert : Chè thưng



ATELIER N°14 : Lundi 25 mai et Mercredi 27 mai 2026 :

Entrée : Gỏi tôm (salade de papaye aux crevettes)



Plat : Œufs parfait japonais

