

Programmes Automne 2009

Octobre - Novembre - Décembre

Ateliers Culinaires

www.cerisesurlegateau.fr

Tel. 06 79 52 26 92



...sur le âteau

SARL ... Sur le gâteau
Les Ateliers culinaires de Jérôme CELLIER
19 rue Saint Jacques • 13006 Marseille
Siren : 498 586 429

PROGRAMME DU MOIS D'OCTOBRE 2009

| JOUR | HORAIRES | CATÉGORIE | THÈME | TARIFS |
|-------------|-------------|------------------------|---|--------|
| Jeudi 1 | 10h30/13h | Dégustation | Tatin de fenouils caramélisés, Loup cuit au sel & dessert | 35 € |
| | 14h/17h | Pâtisserie | Le millefeuille | 35 € |
| Vendredi 2 | 12h15/13h15 | Cuisine express | Saint Jacques poêlée, fondue de poireaux & dessert | 20 € |
| | 14h/17h | Cuisine à emporter | Couscous (<i>fabrication de la semoule</i>) | 35 € |
| Samedi 3 | 18h/21h | Pâtisserie | Brioche cannelle suédoise et brioche au safran | 35 € |
| | 10h/13h | Parents/Enfants | Thème surprise (<i>facilement réalisable pour les enfants</i>) (prix pour les 2) | 45 € |
| Lundi 5 | 12h/14h | Dégustation | Crumble de Lieu noir sur lit d'épinards, sauce au parmesan & dessert | 30 € |
| | 15h/18h | Pâtisserie | L'Impérial (<i>craquant au praliné, mousse au chocolat</i>) | 35 € |
| Mardi 6 | 14h/17h | Pâtisserie | L'Opéra (<i>biscuit Joconde, crème au beurre café, ganache chocolat</i>) | 35 € |
| | 18h/21h | Dégustation | Minute de saumon à l'aneth, rougets rôtis à la fondue d'asperges vertes & dessert | 50 € |
| Mercredi 7 | 11h/12h | Pit'chouns* | Le gâteau Marbré | 15 € |
| | 14h/16h | Enfants* | Les carambar et caramel mou | 20 € |
| Jeudi 8 | 12h/14h | Dégustation | Dos de Cabillaud en croûte de soja et miel, Tempura de légumes & dessert | 30 € |
| | 15h/18h | Pâtisserie | Les macarons salées | 35 € |
| Vendredi 9 | 18h30/21h30 | Soirée célibataire | Dîner surprise / ambiance assurée | 40 € |
| | 12h15/13h15 | Cuisine express | Croustillant de volaille & dessert | 20 € |
| | 14h/17h | Pâtisserie orientale | Makrout + une recette surprise !!! | 35 € |
| | 18h/21h | Chocolat | le tout choco (<i>biscuit chocolat, mousse, crème anglaise et glacage chocolat</i>) | 35 € |
| Lundi 12 | 10h30/13h30 | Dégustation | Magret de canard rôti au sésame et au miel sur lit d'échalote & dessert (<i>vin compris</i>) | 35 € |
| | 15h/18h | Pâtisserie | Les macarons | 35 € |
| Mardi 13 | 18h30/20h30 | Tendance | Verrines salées et sucrées | 35 € |
| | 12h15/13h15 | Cuisine express | Penne à l'arrabiata & dessert | 20 € |
| | 14h/17h | Cuisine à emporter | Terrine aux 3 légumes, souris d'agneau confites aux oranges et coriandre, purée de pommes et de poireau | 35 € |
| | 10h/12h | Enfants* | Verrines sucrées | 20 € |
| Mercredi 14 | 14h/16h | Enfants* | Verrines sucrées | 20 € |
| | 18h/21h | Dégustation | Crème brûlée au potiron, filets de bar rôtis sur tarte de fenouil et aioli, gratin mousseux aux nectarines | 50 € |
| Jeudi 15 | 10h/13h | Cuisine japonnaise** | Les Makis | 35 € |
| | 14h/17h | Cuisine à emporter | Lotte en croûte d'herbes fraîches, sauce coco et fruits secs, boulgour au curry | 35 € |
| Vendredi 16 | 18h/21h | Pâtisserie | L'Opéra (<i>biscuit Joconde, crème au beurre café, ganache chocolat</i>) | 35 € |
| | 12h15/13h15 | Cuisine express | Rizotto & dessert | 20 € |
| Samedi 17 | 14h/17h | Pâtisserie orientale** | Le Maharadja | 35 € |
| | 18h/21h | Pâtisserie | (<i>biscuit chocolat aux épices, coulis passion/abricot, crème à la vanille</i>) | 35 € |
| Lundi 19 | 9h30/12h30 | Pâtisserie | Le Castel | 35 € |
| | 14h/17h | Pâtisserie | Les macarons | 35 € |
| Mardi 20 | 12h/14h | Dégustation | Emincés de canard poêlés sur chutney de fruits rouges & dessert (<i>vin compris</i>) | 30 € |
| | 15h/18h | Pâtisserie orientale | Diverses réalisations | 35 € |
| Mercredi 21 | 18h30/20h30 | Enologie | Initiation à la dégustation | 35 € |
| | 10h30/13h30 | Dégustation | Blanquette de veau créole, riz basmati aux épices & dessert (<i>vin compris</i>) | 35 € |
| Jeudi 22 | 14h/17h | Pâtisserie | L'Abricotine (<i>biscuit amande et noix, mousse à la noix et à l'abricot, abricots poêlés</i>) | 35 € |
| | 10h/12h | Enfants* | Les choux à la crème | 20 € |
| Vendredi 23 | 14h/17h | Enfants* | Les choux à la crème | 20 € |
| | 18h/21h | Pâtisserie | Le Nuage (<i>gros sablé breton, mousse légère au fromage blanc, coulis à la framboise et décor chocolat</i>) | 35 € |
| Samedi 24 | 10h/13h | Cuisine japonnaise** | Les sushis | 35 € |
| | 14h/17h | Pâtisserie | Dessert à l'assiette : La Sphère (<i>biscuit financier aux amandes, compotée de framboise, mousse passion gingembre, glaçage brillant</i>) | 35 € |
| Lundi 26 | 18h/21h | de restaurant | Tarte chocolat intense | 35 € |
| | 10h30/13h30 | Dégustation | Flan de loup à l'estragon, beurre de fenouil & dessert | 35 € |
| Mardi 27 | 14h/17h | Pâtisserie | Le baba au rhum, crème pâtissière à la vanille de Madagascar | 35 € |
| | 18h/21h | Boulangerie | Les pains spéciaux (<i>petits pains : campagne, seigle, complet, aux céréales</i>) | 35 € |
| Mercredi 28 | 10h/13h | Pâtisserie | Le Douceur (<i>Biscuit Joconde aux amandes, Mousse chocolat intense, Mousse à la pistache, Noisettes caramélisées</i>) | 35 € |
| | 18h/21h | Dégustation | La Bouillabaisse & dessert (<i>vin compris</i>) | 55 € |
| Jeudi 29 | 12h/14h | Dégustation | Aiguillettes de poulet poêlées aux épices et figes rôties & dessert | 30 € |
| | 15h/18h | Pâtisserie | Le dôme (<i>biscuit short brade, bavaois à la vanille de madagascar, cœur coulant à la framboise</i>) | 35 € |
| Vendredi 30 | 10h/12h | Enfants | Risotto | 20 € |
| | 14h/16h | Traiteur | Le pâté en croûte et le saucisson brioche | 35 € |
| Samedi 31 | 18h/21h | Pâtisserie | L'Ultime (<i>croquant aux riz soufflée chocolat, crémeux chocolat, crème brûlée à l'orange</i>) | 35 € |
| | 10h/13h | Dégustation | Les animaux en pâte d'amandes | 15 € |
| Lundi 2 | 12h/14h | Enfants* | Crème brûlée + meringues | 20 € |
| | 15h/18h | Enfants* | Charlotte d'agneau aux fruits et aux épices, courgettes à la cardamome & dessert (<i>vin compris</i>) | 50 € |
| Mardi 3 | 10h/12h | Enfants* | Soupes festives (<i>velouté de potiron et marrons à l'huile de truffe, velouté de champignons aux cèpes poêlés, petite soupe d'asperges aux morilles et langoustines & dessert</i>) | 35 € |
| | 14h/17h | Enfants* | Les macarons | 20 € |
| Mercredi 4 | 18h/21h | Enfants* | Mousse chocolat et rocher coco | 20 € |
| | 11h/12h | Pit'chouns* | Mousse chocolat et rocher coco | 20 € |
| Jeudi 5 | 12h/14h | Enfants* | Les macarons | 35 € |
| | 14h/16h | Enfants* | La truffade (<i>spécialité à la tome de brebis fraîche</i>), salade aux lardon & dessert | 40 € |
| Vendredi 6 | 18h/21h | Pâtisserie | | |
| | 10h30/13h30 | Dégustation | | |
| Samedi 7 | 10h/12h | Enfants* | | |
| | 14h/16h | Enfants* | | |
| Lundi 9 | 18h/21h | Pâtisserie | | |
| | 10h/13h | Dégustation | | |

NOVEMBRE 2009

| | | | | |
|-------------|-------------|----------------------------|---|------|
| Lundi 2 | 12h/14h | Parents/Enfants | L'hamburger revisité & la crème Carambar (prix pour les 2) | 45 € |
| | 15h/18h | Pâtisserie | La pâte à choux revisitée (<i>religieuses pistache/framboises, éclairs aux caramel</i>) | 35 € |
| Mardi 3 | 10h/12h | Enfants* | Brioche au sucre, chocolat,... | 20 € |
| | 14h/17h | Pâtisserie | Viennoiserie (<i>croissants à divers parfums : amandes, pistaches, chocolat, ...</i>) | 35 € |
| Mercredi 4 | 18h/21h | Dégustation | Croustillant de sardines farcies, ragout de gambas au cognac, riz pilaf & dessert | 50 € |
| | 11h/12h | Pit'chouns* | Les nounours en guimauve et chocolat | 15 € |
| Jeudi 5 | 12h/14h | Enfants* | Pizza party & dessert (<i>à manger sur place</i>) | 20 € |
| | 14h/16h | Enfants* | Les nounours en guimauve et chocolat | 20 € |
| Vendredi 6 | 18h/21h | Pâtisserie | Le Millefeuille | 35 € |
| | 10h30/13h30 | Dégustation | Buffet de noel n°1 & dessert : Crème de foie gras, bonbons croustillants de st jacques, truffes au foie gras, tartare d'ananas à la badiane | 40 € |
| Samedi 7 | 15h/18h | Pâtisserie de restaurant** | Dessert à l'assiette : Le Cube | 35 € |
| | 18h30/21h30 | Dégustation | (<i>biscuit citron, mousse aux citron/crème amaretto, meringue italienne</i>) | 35 € |
| Lundi 9 | 10h30/13h30 | Dégustation | Ravioles de saumon, filet d'agneau en millefeuilles, émulsion de parmesan, nems de pommes et gingembre confit + dessert | 50 € |
| | 14h/17h | Pâtisserie | Brandade de rouget, croustillant de saumon à la moutarde & dessert | 35 € |
| Mardi 10 | 18h/21h | Pâtisserie de restaurant** | Le Castel | 35 € |
| | 9h30/12h30 | Pâtisserie | Dessert à l'assiette "le club sandwich" surprise !!! | 35 € |
| Mercredi 11 | 14h/16h | Enfants* | L'Impérial (<i>craquant au praliné, mousse au chocolat</i>) | 35 € |
| | 18h/21h | Dégustation | Magret de canard glace aux framboises et pomme de terre paillason & dessert | 30 € |
| Jeudi 12 | 10h/13h | Pâtisserie | Dessert à l'assiette : Le cheese cake | 35 € |
| | 15h/18h | Pâtisserie | (<i>biscuit short brade, crème à la vanille, coulis de framboises</i>) | 35 € |

NOVEMBRE 2009

| JOUR | HORAIRES | CATÉGORIE | THÈME | TARIFS |
|-------------|-------------|----------------------------|--|--------|
| Lundi 9 | 18h30/21h | Pâtisserie | Le Tonka (<i>sablé breton au chocolat, biscuit choco/noisette, crémeux fève tonka, mousse au chocolat</i>) | 35 € |
| Mardi 10 | 12h15/13h15 | Cuisine express | Makis & Makis sucrés | 20 € |
| | 14h/17h | Pâtisserie | Bûche mousse !!! | 35 € |
| | 18h/21h | Dégustation | Carpaccio tiède de saumon et pesto à l'aneth, lasagnes de magret, champignon et foie gras & dessert | 50 € |
| Jeudi 12 | 14h/17h | Pâtisserie* | Le douceur (<i>biscuit joyeuse aux amandes, mousse chocolat intense, mousse à la pistache, noisettes caramélisées</i>) | 35 € |
| Vendredi 13 | 18h30/21h30 | Dégustation | La bouillabaisse & dessert | 55 € |
| | 10h30/13h30 | Dégustation | Noix de st jacques et quenelles de corail, sauce moussieuse au fenouil & dessert | 35 € |
| | 14h/17h | Pâtisserie | Les macarons | 35 € |
| | 18h/21h | Pâtisserie | Les macarons | 35 € |
| Samedi 14 | 10h/13h | Pâtisserie | Le mahradja (<i>biscuit chocolat aux épices, coulis passion abricot et crème à la vanille</i>) | 35 € |
| Lundi 16 | 12h/14h | Dégustation | Raviolis de foie gras, sauce aux cèpes + dessert | 35 € |
| Mardi 17 | 10h30/13h30 | Dégustation | Petites idées apéritives n°1 & dessert : osso bucco a la bordelaise duo de poireaux, ravioles de pesto | 35 € |
| Mercredi 18 | 18h30/20h30 | Œnologie | Le Bourgogne | 45 € |
| | 10h/12h | Enfants* | Isle flottante + langue de chat | 20 € |
| | 14h/16h | Enfants* | Isle flottante + langue de chat | 20 € |
| Jeudi 19 | 10h30/13h30 | Cuisine japonnais* | Les makis | 35 € |
| | 14h/17h | Pâtisserie moléculaire** | Différentes expériences sur les réactions entre les matières premières en pâtisserie | 35 € |
| Vendredi 20 | 18h30/21h30 | Œnologie | Le Bourgogne | 45 € |
| | 14h/17h | Cuisine à emporter | Royal de foie gras aux morilles, velouté de langoustines, langoustines poêlées & dessert | 40 € |
| Samedi 21 | 18h/21h | Tendance | Les vélines salées et sucrées | 35 € |
| Lundi 23 | 9h30/12h30 | Pâtisserie | Les macarons | 35 € |
| | 10h30/13h30 | Dégustation | Buffet de Noël n°2 & dessert : mini-blinis au saumon et chantilly au citron vert, nage de st jacques au beurre de tilleul, mignardises de foie gras aux cerises, tartare de st jacques à la mangue | 40 € |
| Mardi 24 | 14h/17h | Pâtisserie | Les bostock et les gauffres lilloise | 35 € |
| | 18h/21h | Dégustation | Filets de rouget farcis poêlés, croustillant d'agneau à la tapenade, millefeuille de pommes & dessert | 50 € |
| Mercredi 25 | 14h/17h | Pâtisserie | Le Saint Honoré (<i>pâte sucrée, pâte à choux, crème pâtissière, crème chantilly, caramel</i>) | 35 € |
| | 18h/21h | Pâtisserie | Les macarons | 35 € |
| | 11h/12h | Pit'chouns* | Tartelettes au chocolat | 15 € |
| | 12h/14h | Enfants* | Hamburger & dessert (<i>dégustation sur place</i>) | 20 € |
| Jeudi 26 | 14h30/16h30 | Enfants* | Meringues, tuiles et petits sablés | 20 € |
| | 18h/21h | Dégustation | Le foie gras n°1 & dessert : en ravioles, poêlé sur tatin de poires, en aumônière, pannacotta de foie gras | 55 € |
| Vendredi 27 | 12h/14h | Dégustation | Canard rôti, fricassée de navets et châtaignes & dessert | 30 € |
| | 15h/18h | Pâtisserie* | Le Tonka (<i>sablé breton au chocolat, biscuit choco/noisette, crémeux fève tonka, mousse au chocolat</i>) | 35 € |
| | 18h30/21h30 | Pâtisserie de restaurant** | Dessert à l'assiette : La sphère (<i>biscuit financier, compotée de framboise, mousse passion/gingembre.</i>) | 35 € |
| Samedi 28 | 12h/14h | Dégustation | Crumble de foie gras aux cèpes poêlés sur lit de pomme de terre amandines & dessert | 35 € |
| | 18h/21h | Pâtisserie moléculaire* | Différentes expériences sur les réactions entre les matières premières en pâtisserie | 35 € |
| | 9h30/12h30 | Chocolat | Bonbons chocolat (<i>ex : palais or, praliné feuilletine, et autres, ...</i>) | 35 € |
| Lundi 30 | 10h30/13h30 | Dégustation | Carpaccio de bœuf et foie gras, poires pochées au vin | 35 € |
| | 15h/18h | Chocolat | Bonbons chocolat (<i>ex : palais or, praliné feuilletine, et autres, ...</i>) | 35 € |

DÉCEMBRE 2009

| | | | | |
|-------------|--------------|--------------------|--|------|
| Mardi 1 | 10h30/13h30 | Dégustation | Gâteau de crabe aux légumes croquants, noisettes d'agneau rôties et flans de foie gras + dessert | 35 € |
| Mercredi 2 | 14h30/17h30 | Chocolat | Bonbons chocolat (<i>ex : palais or, praliné feuilletine et autres, ...</i>) | 35 € |
| | 10h/12h | Enfants* | La tarte tatin | 20 € |
| | 14h/16h | Enfants* | La tarte tatin | 20 € |
| Jeudi 3 | 18h/21h | Pâtisserie | Le castel | 35 € |
| | 18h/21h | Dégustation | Le foie gras n°2 & dessert : en ravioles, en flan de lentilles crémees, en rôti aux câpres et raisins, poêlé à la mangue | 55 € |
| Vendredi 4 | PAS D'HEURE | Pâtisserie | Bonbons chocolat perfectionnement | 35 € |
| | 12h/14h | Dégustation | Filet mignon de veau aux girolles et aux fèves & dessert | 30 € |
| | 15h/18h | Pâtisserie | Le nougat blanc et les calissons aixois | 35 € |
| Samedi 5 | 18h/21h | Pâtisserie | Les macarons salés | 35 € |
| | 9h30/12h30 | Chocolat | Bonbons chocolat (<i>perfectionnement</i>) | 35 € |
| Lundi 7 | 18h/21h | Dégustation | Petites idées apéritives n°2 & dessert : Millefeuille de daurade aux courgettes et son tartare au fenouil | 50 € |
| | 10h30/12h30 | Dégustation | Cannelonnis de langoustines, fricasses d'asperges et jus de crustacés & dessert | 35 € |
| Mardi 8 | 14h30/17h30 | Cuisine à emporter | Pastillas d'agneau aux boutons de rose, carottes confites à l'orange & dessert | 35 € |
| | 12h15/13h15 | Cuisine express | Risotto aux Morilles | 20 € |
| | 14h/16h | Pâtisserie | La pompe à l'huile ou au beurre | 30 € |
| Mercredi 9 | 18h/20h | Pâtisserie | La pompe à l'huile ou au beurre | 30 € |
| | 11h/12h | Pit'chouns* | Les sablés de Noël | 15 € |
| | 14h/16h | Enfants* | Les sablés de Noël | 20 € |
| | 18h/21h | Dégustation | Le foie gras n°3 & dessert : en grillade aux betteraves, en tatin aux pommes, en soufflé, en croque au pain d'épices | 55 € |
| Jeudi 10 | 10h30/12h30 | Dégustation | Carré d'agneau en croûte d'épices, rosace de légumes confits au balsamique & dessert | 35 € |
| | 14h30/17h30 | Cuisine à emporter | Foie gras poché mi-cuit, confiture d'oignons rouges | 35 € |
| Vendredi 11 | 18h30 /21h30 | Célibataires | Thème surprise (un plat & un dessert) | 40 € |
| | 12h/14h | Dégustation | Gâteau de foie gras aux morilles, sauce veloutée aux morilles & dessert | 35 € |
| | 14h30/17h30 | Pâtisserie | La tropézienne | 35 € |
| | 18h/21h | Chocolat | Bonbons chocolat (<i>ex : palais or, praliné feuilletine et autres...</i>) | 35 € |
| Samedi 12 | 9h30/12h30 | Pâtisserie | La bûche de Noël traditionnelle (<i>vanille, chocolat, café, grand marnier, praliné, etc.</i>) | 35 € |
| | 18h30/21h30 | Dégustation | St jacques à la mangue et citron vert, magret de canard rôti au miel et truffe, timbale de riz à la truffe + dessert | 55 € |
| Lundi 14 | 10h30/12h30 | Dégustation | Dôme feuilleté de st jacques aux girolles + dessert | 35 € |
| | 14h30 /16h30 | Pâtisserie | La pompe à l'huile ou au beurre | 30 € |
| | 18h / 21h | Pâtisserie* | La bûche « la cerise sur le gâteau » (<i>5 boules en chocolat garnies de différentes crèmes ou mousses, cœurs surprises</i>) | 35 € |
| Mardi 15 | 12h/14h | Dégustation | Velouté safrane de moules et d'endives, parmentier d'aloyau sauce foie gras + dessert | 35 € |
| | 15h/18h | Pâtisserie | La bûche de Noël crème de marrons ou forêt noire | 35 € |
| | 18h30/21h30 | Dégustation | Le foie gras n°4+ dessert en ravioles, en chausson aux gambas, mi-cuit en millefeuille sauce à la truffe, en craquelin aux oignons confits | 55 € |
| Mercredi 16 | 10h/12h | Enfants* | La bûche de Noël | 20 € |
| | 14h/16h | Enfants* | La bûche de Noël | 20 € |
| | 18h/21h | Pâtisserie | La bûche de Noël traditionnelle (<i>vanille, chocolat, café, grand marnier, praliné, etc.</i>) | 35 € |
| Jeudi 17 | 12h15/13h15 | Cuisine express | Une verrine salées + un dessert | 20 € |
| | 14h / 17h | Pâtisserie | La bûche impérial (<i>craquant au praliné, mousse au chocolat</i>) | 35 € |
| | 18h30/21h30 | Œnologie | Les vins de fêtes !!! | 40 € |
| Vendredi 18 | 10h30/13h30 | Dégustation | Tournedos rossini déstructuré, sauce au vin acidulée + dessert | 35 € |
| | 14h30 /17h30 | Pâtisserie* | La bûche « la cerise sur le gâteau » (<i>5 boules en chocolat garnis de différentes crèmes ou mousses, cœurs surprises</i>) | 35 € |
| Samedi 19 | 18h / 20h | Pâtisserie | La pompe à l'huile ou au beurre | 30 € |
| | 9h30/12h30 | Pâtisserie | La bûche de Noël traditionnelle (<i>vanille, chocolat, café, grand marnier, praliné, etc.</i>) | 35 € |
| | 14h / 17h | Cuisine à emporter | Ravioles de st jacques, suprême de volaille farci aux morilles sauce à la truffe, légumes glacés | 35 € |
| Lundi 21 | 10h / 12h | Enfants* | La bûche de Noël | 20 € |
| | 14h / 17h | Pâtisserie* | La pièce montée macarons (<i>recettes sucrées et salées</i>) | 50 € |
| | 18h / 20h | Pâtisserie | La pompe à l'huile ou au beurre | 30 € |
| Mardi 22 | 10h / 12h | Enfants* | La bûche de Noël | 20 € |
| | 14h / 17h | Pâtisserie | La bûche « macarons en folie's » | 35 € |
| Mercredi 23 | 18h / 21h | Pâtisserie | La bûche « macarons en folie's » | 35 € |
| | 10h / 12h | Enfants* | La bûche de Noël | 20 € |
| | 14h / 17h | Pâtisserie | La bûche de Noël traditionnelle (<i>vanille, chocolat, café, grand marnier, praliné, etc.</i>) | 35 € |
| | 18h / 21h | Pâtisserie* | La pièce montée macarons (<i>recettes sucrées et salées</i>) | 50 € |