

2016年4月

§ はりキュールの日 ♪は祝日

日	月	火	水	木	金	土
27	28	29	30	31	1	2 2C 苺のショートケーキ ﾌﾞﾗﾝﾏﾝｼﾞｬ (実)ｼﾞｭﾚ §ﾌﾗﾝﾎﾞ/ｷｯｼｭ
3 2D タルト・フリーズ タルト・ﾊﾞﾅｰｽﾞ・ｺｺ (ﾊｰﾄｼｭｸﾚ) (実)ｸﾚｰﾑ・ﾀﾞﾑﾝﾄ (実)ｺﾝﾌｧﾁｭｰﾙﾀﾞﾌﾞﾘｺ	4 卒研ⅠA ﾄﾗﾝｼｭ・ｼｬﾝﾌﾞ/ﾉｰｽﾞ ｶﾞﾄｰ・ｵｰﾄﾘｯｼｬﾝ §ﾌﾗﾝﾎﾞ/ｷｯｼｭ	5 料理Ⅰ 鶏の白ワイン煮、ﾏﾔﾄﾞｱﾝｻﾗﾀﾞ 薔薇のﾌﾞﾗﾝﾏﾝｼﾞｬ、ｷｯｼｭ・ ﾛﾚｰｽ (1人1台) (鶏さばき) (ﾊｰﾀﾞ・ﾊﾟﾃ) §ﾜｲﾝ	6 入門 苺のショートケーキ §ﾌﾗﾝﾎﾞ/ｷｯｼｭ	7 1A 苺のショートケーキ ﾌﾞﾗﾝﾏﾝｼﾞｬ (実)ｼﾞｭﾚ §ﾌﾗﾝﾎﾞ/ｷｯｼｭ	8 1B タルト・フリーズ タルト・ﾊﾞﾅｰｽﾞ・ｺｺ (ﾊｰﾄｼｭｸﾚ) (実)ｸﾚｰﾑ・ﾀﾞﾑﾝﾄ (実)ｺﾝﾌｧﾁｭｰﾙﾀﾞﾌﾞﾘｺ	9 2C タルト・フリーズ タルト・ﾊﾞﾅｰｽﾞ・ｺｺ (ﾊｰﾄｼｭｸﾚ) (実)ｸﾚｰﾑ・ﾀﾞﾑﾝﾄ (実)ｺﾝﾌｧﾁｭｰﾙﾀﾞﾌﾞﾘｺ
10 2D 苺のショートケーキ ﾌﾞﾗﾝﾏﾝｼﾞｬ (実)ｼﾞｭﾚ §ﾌﾗﾝﾎﾞ/ｷｯｼｭ	11 第2A ｸﾛｶﾝﾌﾞ ﾂｼｭ (ｽｶｰ台とﾃﾞ ｺﾚｰｼｮﾝ、ﾊﾞｲﾅﾝｸﾞ) (実) 星口金を使った絞り §ﾌﾗﾝﾎﾞ/ｷｯｼｭ	12 卒研ⅡA 心とこめかみ、重厚さの ﾗﾑﾚｰｽﾞﾝ §ﾌﾗﾝﾎﾞ/ｷｯｼｭ	13 卒研ⅢB ｶﾞﾄｰ・ｻﾝﾏﾙｸ、ｹｯｸ・ｵ・ｻﾞ ﾌﾞﾘｺ ﾌﾗﾝﾎﾞ/ｷｯｼｭ	14 1A タルト・フリーズ タルト・ﾊﾞﾅｰｽﾞ・ｺｺ (ﾊｰﾄｼｭｸﾚ) (実)ｸﾚｰﾑ・ﾀﾞﾑﾝﾄ (実)ｺﾝﾌｧﾁｭｰﾙﾀﾞﾌﾞﾘｺ	15 1B 苺のショートケーキ ﾌﾞﾗﾝﾏﾝｼﾞｬ (実)ｼﾞｭﾚ §ﾌﾗﾝﾎﾞ/ｷｯｼｭ	16 2A ﾀﾞｯｸﾜｰｽﾞ (ﾌﾞﾗﾘﾈ) ﾀﾞｯｸﾜｰｽﾞ (ｺｺ) ﾀﾞｯｸﾜｰｽﾞ (ゆず) ﾙ・ﾌｧｲﾅﾝｽｻｲ §ﾌﾗﾝﾎﾞ/ｷｯｼｭ
17 2B ｺｯﾎﾟの様なﾊﾞﾅ タルト・ｶﾗｲﾌﾞ	18	19	20	21 1A 早い春の陽だまり タルト・ｵ・ﾌﾛﾏｰｼﾞｭ	22 1B ｵﾚﾝｼﾞのショートケーキ ｽｰﾌﾞ・ﾄﾞｳ・ﾌﾙｳｲ ﾌｧｲﾅﾝｽｻｲ (実) ﾍﾞｲｼﾞﾀﾝﾃﾞｻﾞ ｱｰﾗ・ﾉﾜｾ ﾂﾄｳ	23 2A ｺｯﾎﾟの様なﾊﾞﾅ タルト・ｶﾗｲﾌﾞ
24 2B ﾀﾞｯｸﾜｰｽﾞ (ﾌﾞﾗﾘﾈ) ﾀﾞｯｸﾜｰｽﾞ (ｺｺ) ﾀﾞｯｸﾜｰｽﾞ (ゆず) ﾙ・ﾌｧｲﾅﾝｽｻｲ §ﾌﾗﾝﾎﾞ/ｷｯｼｭ	25	26 料理Ⅰ 鴨のｵﾚﾝｼﾞ ﾖｰｽ煮、ｻﾗﾄｳ・ ｼﾞｬﾎﾞ ﾊﾞｰｽ、ﾑｰｽﾊﾟﾝﾌﾙﾑｰｽ タルト・ｵﾆｵﾝ (1人1台) (鶏さばき) §ﾜｲﾝ	27 入門 ｵﾚﾝｼﾞのロールケーキ、(実) 早 い春の陽だまり	28 1A ｵﾚﾝｼﾞのショートケーキ ｽｰﾌﾞ・ﾄﾞｳ・ﾌﾙｳｲ ﾌｧｲﾅﾝｽｻｲ (実) ﾍﾞｲｼﾞﾀﾝﾃﾞｻﾞ ｱｰﾗ・ﾉﾜｾ ﾂﾄｳ	29 ♪1B 早い春の陽だまり タルト・ｵ・ﾌﾛﾏｰｼﾞｭ	30 卒研ⅠB ﾄﾗﾝｼｭ・ｼｬﾝﾌﾞ/ﾉｰｽﾞ ｶﾞﾄｰ・ｵｰﾄﾘｯｼｬﾝ §ﾌﾗﾝﾎﾞ/ｷｯｼｭ

2016年5月

§ はりキュールの日 ♪は祝日

日	月	火	水	木	金	土
1 卒研ⅢB タルト・モンブランイ、ル・メリッサ	2 卒研ⅣA リモンセロ、ケック・オ・ショコラ フランボワ/キッシュ	3 ♪	4 ♪	5 ♪ 卒研ⅠB 抹茶 スーフ・アングレーズ・アラ・パナ?	6	7 2C 早い春の陽だまり タルト・オ・フロマージュ
8 2D オレンジのショートケーキ スーフ・トウ・フリユイ フィナンシエ (実) ガイタンティエヌ・アラ・ノワゼットゥ	9 第2A ウエディングケーキ(2段重ねのもの)、(実) 餡細工(ハウ)	10 料理Ⅰ オムレット、帆立とアボカドのサラダ、シュブ・ロワイトル、ブレオリスリング § ワイン	11 入門 サブ・レ・ココ、オレンジのパウンドケーキ、(実) サブ・レ・オランジュ	12 1A シュー・アラ・クレーム パ・リブ・レスト § ペーシュ/クロック	13 1B エクレール・キャフェ エクレール・ショコラ サントル (実) ルジューズ	14 2C オレンジのショートケーキ スーフ・トウ・フリユイ フィナンシエ (実) ガイタンティエヌ・アラ・ノワゼットゥ
15 2D 早い春の陽だまり タルト・オ・フロマージュ	16 卒研ⅠA 抹茶 スーフ・アングレーズ・アラ・パナ?	17	18 KA イクノス、紅茶のお菓子 § フランボワ/キッシュ	19 1A エクレール・キャフェ エクレール・ショコラ サントル (実) ルジューズ	20 1B シュー・アラ・クレーム パ・リブ・レスト § ペーシュ/クロック	21 2A ミルティ・フリユイ (フォントムラング) ケーキ・ノア ビスキュイ・キュイエル・オ・テ § カシス/ピザ
22 2B クグロフ・ラッセ タンパルエリーゼ クレープ・グラス・オ・ロム	23	24	25	26 1A シャルロット・ボワール ブレズ・イリアン	27 1B クグロフ・ラッセ タンパルエリーゼ クレープ・グラス・オ・ロム	28 2A クグロフ・ラッセ タンパルエリーゼ クレープ・グラス・オ・ロム
29 2B ミルティ・フリユイ (フォントムラング) ケーキ・ノア ビスキュイ・キュイエル・オ・テ § カシス/ピザ	30	31 料理Ⅰ 鶏の赤ワイン煮、サトウ・トロペジェンヌ、フルーツのグータン、フタミッシュ・オ・ボワール(1人1台) § ワイン	1 入門 シュー・クリーム、(実) エクレール	2 1A クグロフ・ラッセ タンパルエリーゼ クレープ・グラス・オ・ロム	3 1B シャルロット・ボワール ブレズ・イリアン	4 2C シャルロット・ボワール ブレズ・イリアン

2016年6月

§ はりキュールの日 ♪は祝日

日	月	火	水	木	金	土
29 2B ミルティ・フリユイ (フォント・ムラング) ケーク・ノア ビスキュー・キュイエル・オ・テ § カシス/ピザ	30	31 料理I 鶏の赤ワイン煮、サトウ・ウトロベ ジェヌ、フルーツのグ・ラタン、 フラミッシュ・オ・ボ・ワロー (1人1台) § ワイン	1 入門 シュークリーム、(実) エクレル	2 1A クグ・ロフ・ラッセ タンパルエーゼ クレープ・グ・ラス・オ・ロム	3 1B シャルロット・ボ・ワール プ・レス・イリアン	4 2C シャルロット・ボ・ワール プ・レス・イリアン
5 2D スリー デ・イジ・ヨネズ § 杏/オニオン	6 卒研ⅢB ごまのお菓子、米とオレンジ	7 料理上級 仔羊のコンフィ アプリコット オリエンタル添え、 ケック・サレ、鴨のリエット (デ・モのみ) § ワイン	8 卒研ⅡA 軽やかレモン、オレンジの皮の スフレ・ラッセ、コナツツのハ・ウンド	9 1A ミルティ・フリユイ (フォント・ムラング) ケーク・ノア ビスキュー・キュイエル・オ・テ § カシス/ピザ	10 1B ムース・フロマー・ジュ・グ・アン・ブラン タルト・ウ・シトロン (実) ハート・ト・ウ・フリユイ (ハート・ブ・リゼ)	11 2C スリー デ・イジ・ヨネズ § 杏/オニオン
12 2D シャルロット・ボ・ワール プ・レス・イリアン	13	14 料理I 豚肉のロースト・、ソース・レイク ルト・ウ、グ・ラタン・ド・フィノワ、 サブレ・クルスティヨン、クルスタット・ウ トリアノン (1人1台) (実) Pシュクレ § ワイン	15 入門 プランマンジェ フィナンヌイ	16 1A ムース・フロマー・ジュ・グ・アン・ブラン タルト・ウ・シトロン (実) ハート・ト・ウ・フリユイ (ハート・ブ・リゼ)	17 1B ミルティ・フリユイ (フォント・ムラング) ケーク・ノア ビスキュー・キュイエル・オ・テ § カシス/ピザ	18 2A ショコ・マントウ バトネ・フロマー・ジュ テュイル・オ・ザ・マントウ (実) ハ・バ・ロアズ・マントウ ショコ・マントウの
19 2B シュルプ・リース・デ・ボ・ア (ハ・バ・ロアズ・マントウ) 杏のタルト (実) コンフィチュール・フランボ (実) ジョコンド・サント	20	21	22 入門上級 マンゴーのハ・バ・ロア	23 1A ムース・ココ サブレ・ココ サブレ・ショコラ	24 1B ショコ・マントウ バトネ・フロマー・ジュ テュイル・オ・ザ・マントウ (実) ハ・バ・ロアズ・マントウ ショコ・マントウの	25 2A シュルプ・リース・デ・ボ・ア (ハ・バ・ロアズ・マントウ) 杏のタルト (実) コンフィチュール・フランボ (実) ジョコンド・サント
26 2B ショコ・マントウ バトネ・フロマー・ジュ テュイル・オ・ザ・マントウ (実) ハ・バ・ロアズ・マントウ ショコ・マントウの	27 KA プ・ラリネとシモンのブ・ログ・レ、杏 のハ・ウンド、ケーク・サラ	28 料理I 豚肉のブ・ロハ・ンス風、クスクスの サラダ、マロン・フリユイ、鮭の クルスタット・ウ (1人1台) § ワイン	29 入門 ムース・ココ § カシス/クロック	30 1A ショコ・マントウ バトネ・フロマー・ジュ テュイル・オ・ザ・マントウ (実) ハ・バ・ロアズ・マントウ ショコ・マントウの	1 1B ムース・ココ サブレ・ココ サブレ・ショコラ	2 2C ムース・フロマー・ジュ・グ・アン・ブラン タルト・ウ・シトロン (実) ハート・ト・ウ・フリユイ (ハート・ブ・リゼ)

2016年7月

§ はりキュールの日 ♪は祝日

日	月	火	水	木	金	土
3 2D ムース・ココ サブ・レ・ココ サブ・レ・ショコラ	4 卒研ⅣA ル・ボ・ンフ・オ・キヤフェ、サン・パ ル・テルミ	5	6 入門上級 くるみといちじくのタルト	7 1A ル・フェト・ラ ル・スイオン (実) ジョコント・サント ビ・スキュイショコラはK A使用	8 1B シュルプ・リース・デ・ボ・ア (ハ・バ・ロアス・マントウ) 杏のタルト (実) コンフィチュールフランボ (実) ジョコント・サント	9 2C ムース・ココ サブ・レ・ココ サブ・レ・ショコラ
10 2D ムース・フロマージュ・ヴァン・フラン タルト・シトロン (実) ハート・ト・ウ・フリュイ (ハート・フリゼ)	11 第2A ☆フ・ティフル (実) クレーム・オ ブールでの線書き (ハ・化 ンク)、トンパントウ (たらし 書き)、グ・リサント・ウ (すべ り書き) (キャロリーヌ、	12 料理Ⅰ 仔羊のロース・ソースマントウ、 ラタトゥイユ、ソルベ・マンゴー、グ ラステ 野菜のテリーヌ (1人1台) § ワイン	13 入門 シャロット・ボ・ワール	14 1A シュルプ・リース・デ・ボ・ア (ハ・バ・ロアス・マントウ) 杏のタルト (実) コンフィチュールフランボ (実) ジョコント・サント	15 1B ル・フェト・ラ ル・スイオン (実) ジョコント・サント ビ・スキュイショコラはK A使用	16 卒研ⅢB ココナッツとマンゴー、フ・ラムのハ ウント カシス/ビ・サ
17 卒研ⅠB 春の苺のケーキ トウリアノン	18 ♪	19 卒研ⅠA 春の苺のケーキ トウリアノン § ワイン	20 入門上級 紅茶のシフォンケーキ カシス/ビ・サ	21 1A トロピック クレープ・シュゼット スフレ・グ・ラッセ・コアントロー (ハ・タ・クレープ) ムラングはKAを使用	22 1B アカビ・ユルコ ガトー・バスク ハント・ジエヌ (KAを使用) § 杏/オニオン	23 2A トロピック クレープ・シュゼット スフレ・グ・ラッセ・コアントロー (ハ・タ・クレープ) ムラングはKAを使用
24 2B ビュッシュ・シトロン サブ・レ・オランジュ サブ・レはKAを使用	25	26	27	28	29	30
31	1	2	3	4	5	6

2016年8月

§ はりキュールの日 ♪は祝日

日	月	火	水	木	金	土
31	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23 料理Ⅰ 羊のカレー煮込み、ピラフ、ニース風サラダ、ソルベ・ホーワール、グラスオショコラ、ピザ (1人1台) § ワイン	24 入門 レモン・シフォンケーキ (実) 生クリーム・ショートケーキ	25 1A アカビュルコ ガトー・パスク ハンド・シエヌ (KAを使用) § 杏/オニオン	26 1B トロピック クレープ・シュゼット スフレ・グーラッセ・コアントロー (ハート・クレープ) ムラングはKAを使用	27 2A ビュッシュ・シトロン サブレ・オランジュ サブレはKAを使用
28 2B トロピック クレープ・シュゼット スフレ・グーラッセ・コアントロー (ハート・クレープ) ムラングはKAを使用	29	30	31 卒研ⅣA スカー・グーラッセ、グルアン、アイス・プーリネ・シトロン	1 1A ビュッシュ・ショコラ タルト・シュクル	2 1B パルフェ・オ・ホーワール (カ・ナッシュ・ア・グーラッセ) タルト・レザン	3 2C パルフェ・オ・ホーワール (カ・ナッシュ・ア・グーラッセ) タルト・レザン

2016年9月

§ はりキュールの日 ♪は祝日

日	月	火	水	木	金	土
28 2B トロピック クレープ・シュゼット スフレ・グーラッセ・コアントロー (ハート・クレープ) ムラングはKAを使用	29	30	31 卒研ⅣA スカー・グーラッセ、グーラン、イー ス・ブーリネ・シトロン	1 1A ビュッシュ・ショコラ タルト・シュクル	2 1B パルフェ・オ・ホーワール (カ・ナッシュ・ア・グーラッセ) タルト・レザン	3 2C パルフェ・オ・ホーワール (カ・ナッシュ・ア・グーラッセ) タルト・レザン
4 2D シュー・ア・ラ・クレーム パリフレスト § ペーシュ/クロック	5 卒研ⅠA ロイヤル パッションのショートケーキ § カシス/ピザ	6 料理Ⅰ 仔牛のカツウイーン風、 ミネストローネ、イチシクのコンポ ト、魚のショー・フワ (1人1 台) § ワイン	7 入門 レアチーズケーキ	8 1A パルフェ・オ・ホーワール (カ・ナッシュ・ア・グーラッセ) タルト・レザン	9 1B ビュッシュ・ショコラ タルト・シュクル	10 2C シュー・ア・ラ・クレーム パリフレスト § ペーシュ/クロック
11 2D パルフェ・オ・ホーワール (カ・ナッシュ・ア・グーラッセ) タルト・レザン	12 第2A プティ・フル (ハイン、苺、) オペラ、ボンム・トウ・テール、プ ティ・ミルティ・フリユイ § カシス/ピザ	13	14 卒研ⅡA 過ぎし日の淡い思いのグ リヨットの氷菓、赤い果物と 赤いグーラッフルツのテリーヌ	15 1A ゴッホの様なバナナ タルト・カライフ	16 1B ビュッシュ・オ・マンゴー キャトル・キャール・オランジュ クリーム・フリユレ	17 2A アカビュルコ ガトー・バスク パンド・ジエヌ (KAを使用) § 杏/オニオン
18 2B モンブラン (クレームダ・マント) ガトー・ウィークエンド ドミニカン (実) キャヌレ・トウ・ホルトー	19 ♪卒研ⅠB ロイヤル パッションのショートケーキ § カシス/ピザ	20 料理Ⅰ スズキのクミン風味ソース、野菜 のスープ、コーフル・リエージュ、 サント・イチ・シュル・リース (1人1 台) § ワイン	21 入門 タルト・レザン	22 ♪1A ビュッシュ・オ・マンゴー キャトル・キャール・オランジュ クリーム・フリユレ	23 1B ゴッホの様なバナナ タルト・カライフ	24 2A モンブラン (クレームダ・マント) ガトー・ウィークエンド ドミニカン (実) キャヌレ・トウ・ホルトー
25 2B アカビュルコ ガトー・バスク パンド・ジエヌ (KAを使用) § 杏/オニオン	26 KA 淡雪抹茶、シュクリーム	27	28 入門上級 ブル・ヘリーのタルト、パッションの ソルベ	29 1A ダックワーズ (ブーリネ) ダックワーズ (ココ) ダックワーズ (ゆず) ル・フィナンシェ § フランボ/キッシュ	30 1B モンブラン (クレームダ・マント) ガトー・ウィークエンド ドミニカン (実) キャヌレ・トウ・ホルトー	1 2C エクレール・キャフェ エクレール・ショコラ サントル (実) ルジューズ

§ はりキュールの日 ♪は祝日

日	月	火	水	木	金	土
2 2 D ビュッシュ・ショコラ タルト・オ・シュクル	3 卒研Ⅰ A フォレ・ノワール カシスとオレンジ	4	5	6 1 A モンブラン (クレーム・ダ・マント) ガトー・ウィークエンド トミニカン (実) キャヌレ・ド・カ・ボ・ルトー	7 1 B ダックワーズ (フ・ラリネ) ダックワーズ (ココ) ダックワーズ (ゆず) ル・フィナンスイエ § フランボ/キッシュ	8 2 C ビュッシュ・ショコラ タルト・オ・シュクル
9 2 D エクレール・キャフェ エクレール・ショコラ サントル (実) ルリジューズ	10 ♪ 卒研Ⅲ B バランスイア、淡雪杏ムース	11 料理Ⅰ カレイの白ワインソース、じゃがいもとひき肉のグラタン、 フランチャール プーシェ・フリユイ・ド・ウ・メル (1人1台) § ワイン	12 入門 ベイクド・チーズケーキ 杏/オニオン	13 1 A オペラ・キャフェ ガトー・ショコラ (実) マカロン・リス	14 1 B ミルフィユ ショゾン・オ・ボナム (実) ラング・ド・フッフ (実) りんごの煮方 (ショゾン用)	15 卒研Ⅰ B フォレ・ノワール カシスとオレンジ
16 卒研Ⅲ B ムース・キャラメル、ガトー・フランボワーズ	17 第2 A ハート・フィユティ (折りハイ)、 生クリームを詰めたコルネ、ハート トネグロマージュ (本科とは違います)、 ホワッダブル、 コンベルサシオン (実) ケ	18	19 入門上級 チーズのパウンド、紅茶のプリン	20 1 A ミルフィユ ショゾン・オ・ボナム (実) ラング・ド・フッフ (実) りんごの煮方 (ショゾン用)	21 1 B オペラ・キャフェ ガトー・ショコラ (実) マカロン・リス	22 2 A クロワッサン① クロワッサン・オ・ザ・マントウ パン・オ・ショコラ マカロン・ノワ § カシス/クロック
23 2 B クロワッサン② パン・オ・レザン アンガデーネ、 サフレ・ド・カ・マンデ・イアン (実) ハート・アンガデーネ § 杏/クロック	24	25 料理Ⅰ 金目鯛のムース香草風味、 サラダ・ド・カ・プレス・イアン、甘い ゲジュール、海の幸のクルスタ ドウ (1人1台) § ワイン	26 入門 モンブラン	27 1 A ギャレット・デ・ロワ、ナボリタン、 アリュメット・マロン (実) アリュメッ ト・ボナム (実) りんごの煮方 (アリュメット・ボナム用) § カシス/ビザ	28 1 B シーフースト・ヘイザンヌ タルト・タタン ビュイ・ダムール (実) ハレ・コンゴレ (ミル・ヌカ テーヌ)	29 2 A クロワッサン② パン・オ・レザン アンガデーネ、 サフレ・ド・カ・マンデ・イアン (実) ハート・アンガデーネ § 杏/クロック
30 2 B クロワッサン① クロワッサン・オ・ザ・マントウ パン・オ・ショコラ マカロン・ノワ § カシス/クロック	31	1 料理上級 豚フィレ肉とキャベツのフォンデュ 粒マスタートソース添え、クルスティ アン・ド・ウ・グ・イアン・ド・ウ・ オ・セザム、ゲジュール・オ・フロマー ジュ、牛肉のビール煮込み § ワイン	2 K A スユリー、ニコロ	3 ♪ 卒研Ⅰ B ヨーグルトとバジル オレンジのお菓子	4	5 2 C ミルフィユ ショゾン・オ・ボナム (実) ラング・ド・フッフ (実) りんごの煮方 (ショゾン用)

2016年11月

§ はりキュールの日 ♪は祝日

日	月	火	水	木	金	土
30 2B クロワッサン① クロワッサン・オ・ザ・マンドゥ パン・オ・ショコラ マカロン・ノワ § カシス/クロック	31	1 料理上級 豚フィレ肉とキャベツのフォンデュ 粒マスタードソース添え、クルスティ アン・ドゥ・ヴィアン・ドゥ・ オ・セザム、ゲージュール・オ・フロマー ジュ、牛肉のビール煮込み § ワイン	2 KA スユリー、ニコロ	3 ♪卒研IB ヨーグルトとバジル オレンジのお菓子	4	5 2C ミルフィ ショロン・オ・ボナム (実) ラング・ド・ブッフ (実) リんごの煮方 (ショロン用)
6 2D ギャレット・デ・ロワ、ナベリタン、 アリュメット・マロン (実) アリュメッ ト・ボナム (実) リんごの煮 方 (アリュメット・ボナム用) § カシス/ピザ	7 卒研IA ヨーグルトとバジル オレンジのお菓子	8 料理I ブイヤベース、豚足のサラダ、 紅茶のプリン、テリーヌ・ドゥ・フォ ワ (1人1台) § ワイン	9 入門 ミートパイ、クリーム・ブリュレ	10 1A シーフ・スト・ペイザンヌ タルト・タタン ビュー・タムール (実) パレ・コンゴレ (ミル・ヌガ ティーヌ)	11 1B ギャレット・デ・ロワ、ナベリタン、 アリュメット・マロン (実) アリュメッ ト・ボナム (実) リんごの煮 方 (アリュメット・ボナム用) § カシス/ピザ	12 2C ギャレット・デ・ロワ、ナベリタン、 アリュメット・マロン (実) アリュメッ ト・ボナム (実) リんごの煮 方 (アリュメット・ボナム用) § カシス/ピザ
13 2D ミルフィ ショロン・オ・ボナム (実) ラング・ド・ブッフ (実) リんごの煮方 (ショロン用)	14 第2A パート・フィテ (練りパイ)、 フレッシュ (フロマー・ジュ・ブ ラン)、 アリュメット・オ・フロマー・ジュ、セザ ム・エ・パホ (チーズとゴマ、	15	16 卒研IIA ル・ルガ、栗のダックワーズ、 塩味のクッキー	17 1A クロワッサン① クロワッサン・オ・ザ・マンドゥ パン・オ・ショコラ マカロン・ノワ § フランボ/クロック	18 1B クロワッサン② パン・オ・レザン アンガ・デ・イーネ、 サフレ・ドゥ・マンティアン (実) パート・アンガ・デ・イーネ	19 2A プリオッシュ・パリジヤン プリオッシュ・ムスリース ホ・ストック ホ・ロネーズ サバラン
20 2B くるみとコーヒー、ケロンヌ、 クイニー・アマン § ペーシユ/ピザ	21	22	23 ♪卒研IIIB ガトー・ブル・ローリー、タルトウ・ ア・ランスイエヌ、クレール (実演 のみ)	24	25	26 2A くるみとコーヒー、ケロンヌ、 クイニー・アマン § ペーシユ/ピザ
27 2B プリオッシュ・パリジヤン プリオッシュ・ムスリース ホ・ストック ホ・ロネーズ サバラン	28	29 料理I ホ・トフ、ニョッキ・ア・ラ・パリジエ ヌヌ、洋梨のコンポート、フォアグ ラのテリーヌ (1人1台) § ワイン	30 入門 ガトー・ショコラ、(実) ショロン・ ボナム	1 1A クロワッサン② パン・オ・レザン アンガ・デ・イーネ、 サフレ・ドゥ・マンティアン (実) パート・アンガ・デ・イーネ	2 1B クロワッサン① クロワッサン・オ・ザ・マンドゥ パン・オ・ショコラ マカロン・ノワ § フランボ/クロック	3 2C シーフ・スト・ペイザンヌ タルト・タタン ビュー・タムール (実) パレ・コンゴレ (ミル・ヌガ ティーヌ)

2016年12月

§ はりキュールの日 ♪は祝日

日	月	火	水	木	金	土
27 2B プリオッシュ・パブリシヤン プリオッシュ・ムスリース ホストック ホロネース サバラン	28	29 料理I ホトフ、ニョッキ・ア・ラ・パブリシエ ンヌ、洋梨のコンポート、フォアグ うのテリーヌ（1人1台） §ワイン	30 入門 ガトー・ショコラ、（実）ショロン・ ホンム	1 1A クロワッサン② パン・オ・レザン アンガデーネ、 サブレ・トウ・マンディアン （実）パート・アンガデーネ	2 1B クロワッサン① クロワッサン・オ・ザ・マントウ パン・オ・ショコラ マロン・ノワ §フランボワゼ/クロック	3 2C シーフ・スト・ベイヤンヌ タルト・タタン ビュイ・ダムール （実）パレ・コンゴレ（ミル・ヌガ ティーヌ）
4 2D オペラ・キャフェ ガトー・ショコラ （実）マロン・リス	5 卒研IB 紅茶のお菓子 みかんとヨーグルト	6	7 卒研IVA プラン・スイエ、フレッシュ・デテ	8 1A プリオッシュ・パブリシヤン プリオッシュ・ムスリース ホストック ホロネース サバラン	9 1B ア・パランス タルト・ホンム （実）ホワイト・ガトー・ショコラ	10 2C オペラ・キャフェ ガトー・ショコラ （実）マロン・リス
11 2D シーフ・スト・ベイヤンヌ タルト・タタン ビュイ・ダムール （実）パレ・コンゴレ（ミル・ヌガ ティーヌ）	12 第2A ビュッシュ・オ・フルリネ、ビュッ シュ・オ・シャンパニュ（生クリー ム） （実）マジパンでの人形と デコレーション	13 料理I キャスレ、米のカレーのサラダ、ビ スキュイランオザ・ローム・ウショコラ、 千切り野菜のクルスタッドウ （1人1台） §ワイン	14 入門 ビュッシュ・ド・ノエル	15 1A ア・パランス タルト・ホンム （実）ホワイト・ガトー・ショコラ	16 1B プリオッシュ・パブリシヤン プリオッシュ・ムスリース ホストック ホロネース サバラン	17 2A チョコレート① アマント・ショコラ カルパドス、キュラソー スリース （実）リカー
18 2B チョコレート① アマント・ショコラ カルパドス、キュラソー スリース （実）リカー	19 卒研IA 紅茶のお菓子 みかんとヨーグルト	20 料理上級 若鶏の詰め物 塩生地包み 焼き パスタのグランド・パルメザ ン添え、ブルゴニ風ポーチ・ ド・エッグの赤ワインソース、デユ ゲル風あんこうのステーキ	21	22	23 ♪	24
25	26	27	28	29	30	31

2017年1月

§ はりキュールの日 ♪は祝日

日	月	火	水	木	金	土
1 ♪	2 ♪	3	4	5	6	7 卒研 I B ヴァクトリア オペラ・ブライネ
8	9 ♪	10	11 入門上級 苺のミルフィ	12 1 A ビュッシュ・オ・シロン、サブレ・ オランジュ、サブレはKAを使用 クイニー・アマン	13 1 B くるみとコーヒー、クローヌ、 クイニー・アマン § ペーシュ/ピザ	14 2 C ル・フェドゥ ル・スイオン (実) ジョコンド・サント ビスキュショコラはKA使用
15 2 D ア・バラン タルトゥ・ボンム (実) 木イト・ガトショコラ	16 第2 A ビュッシュ・オ・マンゲー (生クリーム のムース)、紅茶のビュッ シュ (生クリーム) (実) カラフルな色合いの動 物などの抜きチョコ	17 料理 I 牛フィレ肉のパイ包み焼き、 シーザースサラダ、柚子のブ ランマンジェ、パテ・アン・ジュー (1人1台) § ワイン	18 入門 シャルロット・オ・フリーズ § ペーシュ/ピザ	19 1 A くるみとコーヒー、クローヌ、 クイニー・アマン § ペーシュ/ピザ	20 1 B ビュッシュ・オ・シロン、サブレ・ オランジュ、サブレはKAを使用	21 2 A チョコレート② ビエモンテ キャラメル、うじ ブル・ド・ウ・ネージュ
22 2 B チョコレート② ビエモンテ キャラメル、うじ ブル・ド・ウ・ネージュ	23 卒研 I A ヴァクトリア オペラ・ブライネ	24	25 卒研 I V A ル・カルデ・イナル、ル・ペリカータン	26 1 A チョコレート① アマンド・ショコラ カルパドス、キュラソー スリース (実) リカル	27 1 B チョコレート① アマンド・ショコラ カルパドス、キュラソー スリース (実) リカル	28 2 A シブ・スト・オランジュ ムース・パ・スイオン ムース・ショコラ
29 2 B ボンム・ト・ウ・テール スフレ・ショ・ショコラ ケーキ・オ・ノワ・ト・ウ・サル	30	31 料理 I ビーフシチュー、手打ちパスタ、 鶏胸肉とトマト・ウ・グオーの サラダ、杏のパパ・ロア、カッパ (1人5種) § ワイン	1 入門 チョコレート カルパドス キュラソー アマンデーヌ (スイート)	2 1 A チョコレート② ビエモンテ キャラメル、うじ ブル・ド・ウ・ネージュ	3 1 B チョコレート② ビエモンテ キャラメル、うじ ブル・ド・ウ・ネージュ	4 2 C ア・バラン タルトゥ・ボンム (実) 木イト・ガトショコラ

2017年2月

§ はりキュールの日 ♪は祝日

日	月	火	水	木	金	土
29 2B ホンム・ドゥ・テール スフレ・ショ・ショコラ ケーク・オ・ノワ・ドゥ・サルラ	30	31 料理I ビーフステーキ、手打ちパスタ、 鶏胸肉とソルト・ウ・オウの サラダ、杏のパナドア、カッパ (1人5種) §ワイン	1 入門 チョコレート カルパドス キュラソー アマンデーヌ (スイート)	2 1A チョコレート② ビーモンテ キャラメル、うじ プル・ドゥ・ネージュ	3 1B チョコレート② ビーモンテ キャラメル、うじ プル・ドゥ・ネージュ	4 2C ア・パランス タルト・ウ・ボンム (実) ホワイト・ガトー・ショコラ
5 2D ル・フェドゥラ ル・スイオン (実) ショコント・サント ビスキュイ・ショコラはK A使用	6 卒研ⅢB 栗のシブー・スト、ペラペカ	7	8	9 1A ビュッシュロン (コホー) コーヒーとウイスキーのパウンド	10 1B スリー デイジ・ヨネズ § 杏/オニオン	11 ♪ 2C ビュッシュロン (コホー) コーヒーとウイスキーのパウンド
12 2D ビュッシュ・オ・マンゴー キャトル・キャール・オレンジ クレーム・ブ・リュレ	13 卒研ⅠA キャラメルのお菓子 タルト・ウ・ビニヨン ビスキュイ・ムワール・ショコラ	14 料理I 帆立貝のソテー・ターソース、ペ ニエ、グー・ラニエ・シャンパン、パテ ドゥ・パンタン (1人1台) §ワイン	15 入門 マーブルケーキ、ナッツのパウンド・ケ キ	16 1A スリー デイジ・ヨネズ § 杏/オニオン	17 1B ビュッシュロン (コホー) コーヒーとウイスキーのパウンド	18 2A ホンム・ドゥ・テール スフレ・ショ・ショコラ ケーク・オ・ノワ・ドゥ・サルラ
19 2B シブー・スト・オレンジ ムース・パ・スイオン ムース・ショコラ	20 第2A プティ・ショコラ パンション、 モンブラン、ボンボン・リキュ ル①、アマンデーヌ (ケースに入れる)、型抜き (かご) (実) チョコレート	21 料理上級 プレツェル・ドゥ・キャナル・ ア・ラ・ニヨン、サブ・レ・ア・ ラ・ミット、キャベツのファルシ ジャントラペーヌ風 (デモの み) §ワイン	22 卒研ⅣA ラミ・カウエット、タルト・シブー スト・ウ・ビスター シャンパン/オニオン	23 1A ホンム・ドゥ・テール スフレ・ショ・ショコラ ケーク・オ・ノワ・ドゥ・サルラ	24 1B シブー・スト・オレンジ ムース・パ・スイオン ムース・ショコラ	25 2A サツマイモのおへう タルト・ウ・フォルモザンヌ
26 2B サント・イチ カッパ キッシュ・ド・レーヌ パン・ドゥ・カミ (実)	27 第2A プティ・ショコラ、ハートのフランボ ワーズ (型ぬきチョコ)、ボ ンボン・リキュール②ロッシュ・ アマン・ドゥ、 ル・フージュ、型抜き § シャンパン/オニオン	28 料理I オックスタールの赤ワイン煮、クロケッ ト、ビールのタルト、パテ・ドゥ・ カンパニユ (1人1台) §ワイン	1 入門 タルト・ウ・オ・フレス、タルト・ウ・ シトロン	2 1A シブー・スト・オレンジ ムース・パ・スイオン ムース・ショコラ	3 1B ホンム・ドゥ・テール スフレ・ショ・ショコラ ケーク・オ・ノワ・ドゥ・サルラ	4 卒研ⅠB キャラメルのお菓子 タルト・ウ・ビニヨン ビスキュイ・ムワール・ショコラ

2017年3月

§ はりキュールの日 ♪は祝日

日	月	火	水	木	金	土
26 2B サンドイッチ カナッペ キッシュ・ロレーヌ パン・ド・ウ・ミ (実)	27 第2A プティ・ショコラ、ハートのフランボワーズ (型ぬきチョコ)、ボンボン・リキュール②ロッシュ・アマントウ、 ル・フージュ、型抜き § シャンパン/オニオン	28 料理I オックステールの赤ワイン煮、クロケト、ビールのタルトウ、パティ・ド・ウ・カンパニユ (1人1台) § ワイン	1 入門 タルトウ・オ・フレス、タルトウ・シトロン	2 1A シブ・スト・オランジュ ムース・パ・スイオン ムース・ショコラ	3 1B ホンム・ド・ウ・テル スフレ・ショ・ショコラ ケーク・オ・ノ・ド・ウ・サルラ	4 卒研IB キャラメルのお菓子 タルトウ・ビニオン ビスキュイ・ムワール・ショコラ
5 卒研ⅢB マンダリーヌ・フリオッシュ、ガトー・グルノー・ブルワ	6 卒研IA サンミッシェル マンゴーとチーズ § シャンパン/オニオン	7	8 入門上級 チーズのタルト、フロランタン	9 1A サツマイモのおへう タルトウ・フォルモザンヌ	10 1B サンドイッチ カナッペ キッシュ・ロレーヌ パン・ド・ウ・ミ (実)	11 2C ビュッシュ・オ・マンゴー キャトル・キャール・オランジュ クレーム・フリュレ
12 2D ビュッシュロン (コホー) コーヒーとウイスキーのパウンド	13 卒研IIA エヴァスイオン、タンタスイオン・ゲルマントウ § シャンパン/オニオン	14 料理I 仔羊の香草風味、和和鳥とキノコのクレープ、白ワインのパ・ロアス、鴨のリエット (1人1台) § ワイン	15 入門 フラボワーズのケーキ § シャンパン/オニオン	16 1A サンドイッチ カナッペ キッシュ・ロレーヌ パン・ド・ウ・ミ (実) § シャンパン/キッシュ	17 1B サツマイモのおへう タルトウ・フォルモザンヌ § シャンパン/キッシュ	18 2A サンドイッチ カナッペ キッシュ・ロレーヌ パン・ド・ウ・ミ (実) § シャンパン/キッシュ
19 2B サツマイモのおへう タルトウ・フォルモザンヌ § シャンパン/キッシュ	20 ♪卒研IB サンミッシェル マンゴーとチーズ § シャンパン/オニオン	21 料理上級 プランタード・ウ・ド・ウ・モリユ、オニオン・グラタンズーフ、鶏のソテー 猟師風 アンデューグのムニエルとボンム・ビロン	22 入門上級 キャラメルのパ・ロア § シャンパン/キッシュ	23 KA マロンのビュッシュ、ギヤレット・ブルトン、ダックワーズ・ブラリネ シャンパン/オニオン	24	25 卒研ⅢB フレーズ・イエ、パレ・ド・ージュ シャンパン/オニオン
26	27	28	29	30	31	