

	9h30-11h30	14h00-16h00	De 19h à 21h (sauf mention contraire)
lundi 01 octobre			LES TERRINES D'AUTOMNE (supplément 7euros) Terrine de pintade aux marrons Terrine de canard aux noisettes
mardi 02 octobre		L'ESPAGNE Tortilla au chorizo- Paella - Sangria	LES BRICKS Mini-pastilla de la mer Samossas de poulet et julienne de légumes au vin d'épices Bricks caramélisées aux quenelles de chocolat
jeudi 04 octobre	L'ESPAGNE Tortilla au chorizo- Paella - Sangria	LES BRICKS Mini-pastilla de la mer Samossas de poulet et julienne de légumes au vin d'épices Bricks caramélisées aux quenelles de chocolat	
samedi 06 octobre	LES BRICKS Mini-pastilla de la mer Samossas de poulet et julienne de légumes au vin d'épices Bricks caramélisées aux quenelles de chocolat		
lundi 08 octobre		Canard laqué aux poires Tarte croustillante à la pralinoise et son crémeux au mascarpone	Canard laqué aux poires Tarte croustillante à la pralinoise et son crémeux au mascarpone
mardi 09 octobre		RESERVE	De 17h30 à 19h30 : L'INDE Pakora de légumes Poulet tikka, riz basmati au citron vert Lassi mangue safran
mercredi 10 octobre		RESERVE	RESERVE
vendredi 12 octobre		LES TERRINES D'AUTOMNE (supplément 7euros) Terrine de pintade aux marrons Terrine de canard aux noisettes	
samedi 13 octobre	Animation à La ferme angevine (Beaucouzé)		
lundi 15 octobre		LES MILLE-FEUILLES (supplément 3euros) Mille-feuilles de noix de St-Jacques et poireaux à la rouille Mille-feuilles à la vanille	Cours-Diner - Supplément 5euros DUEL DE TOQUES Olivier et Hart et le traiteur Marc Charbonnier (rue bressigny) "s'affrontent" pour réaliser avec vous un menu complet à partir des ingrédients imposés : Crevettes - Lapin - Potiron - Pommes - Noix
mardi 16 octobre			Cours-Dégustation - Supplément 5euros En partenariat avec les Délices St-Julien INITIATION A LA DEGUSTATION DU WHISKY : écossais, japonais, américain... Découvrez cet alcool accompagné de mets en accord
mercredi 17 octobre			
jeudi 18 octobre	RESERVE	RESERVE	Feuilleté express au potiron et parmesan Veau au safran, aux coings et aux noix caramélisées
samedi 20 octobre	LES TERRINES D'AUTOMNE (supplément 7euros) Terrine de pintade aux marrons Terrine de canard aux noisettes		
lundi 22 octobre			PRESENTATION A L'ASSIETTE Figues rôties au chèvre, croustillant de jambon sec Allumettes feuilletées, crème caramel et pommes chips
mardi 23 octobre		RESERVE	Cappuccino de topinambours, mouillettes de bacon Poisson du jour au beurre vert Eclairs au chocolat
mercredi 24 octobre		RESERVE	
jeudi 25 octobre	Feuilleté express au potiron et parmesan Veau au safran, aux coings et aux noix caramélisées	Cappuccino de topinambours, mouillettes de bacon Poisson du jour au beurre vert Eclairs au chocolat	
vendredi 26 octobre			RESERVE
lundi 29 octobre		PRESENTATION A L'ASSIETTE Figues rôties au chèvre, croustillant de jambon sec Allumettes feuilletées, crème caramel et pommes chips	LES MILLE-FEUILLES (supplément 3euros) Mille-feuilles de noix de St-Jacques et poireaux à la rouille Mille-feuilles à la vanille
mardi 30 octobre	LES MILLE-FEUILLES (supplément 3euros) Mille-feuilles de noix de St-Jacques et poireaux à la rouille Mille-feuilles à la vanille		L'ESPAGNE Tortilla au chorizo- Paella - Sangria
	Les cours du mois	Les cours thématiques	Les cours spéciaux

Pour remporter vos préparations, pensez à vous équiper en glacière et pains de glace et munissez-vous des plats suivants :

L'Espagne : 3 boîtes hermétiques
Les bricks : 3 boîtes hermétiques
Les terrines : 2 terrines d'un demi-litre environ
Les mille-feuilles : 4 boîtes hermétiques
Canard/tarte : 1 boîte hermétique + 1 assiette

Présentation à l'assiette : 2 assiettes
L'Inde : 4 boîtes hermétiques
Cappuccino/Poisson/Eclairs : 3 boîtes hermétiques
Feuilleté / Veau : 2 boîtes hermétiques

RECEVEZ DIRECTEMENT LE PROGRAMME PAR COURRIER ELECTRONIQUE
DES SA PARUTION EN NOUS COMMUNIQUEANT VOTRE ADRESSE MAIL

N'HESITEZ PAS A NOUS CONTACTER POUR ORGANISER UNE SEANCE PRIVEE (A PARTIR DE 8 PERSONNES) :
ENTRE AMIS, COLLEGUES POUR UN COURS, COURS DINER...