

	9h30-11h30	14h00-16h00	De 19h à 21h (sauf mention contraire)
lundi 4 février 2008		<b>LE CURRY</b> Velouté de céleri à l'écume de curry Emincé de porc, sauce Satay Soufflé pomme-curry	<b>LA CHINE</b> Nems de porc aux cinq-épices Porc au caramel Riz cantonnais
mardi 5 février 2008		RESERVE	RESERVE
jeudi 7 février 2008	Nem de poireau Canard laqué aux épices, pomme de terre en cage Crème brûlée		
vendredi 8 février 2008			RESERVE
samedi 9 février 2008			RESERVE
dimanche 10 février 2008	RESERVE		
mardi 12 février 2008		<b>LE SUD-OUEST</b> (supplément 10euros) Cassoulet Gâteau basque	<b>LES CREPES ET GALETTES</b> Galette terre-mer, mousse au radis noir Crêpes Suzette
mercredi 13 février 2008			<b>Soirée de LA SAINT-VALENTIN pour les couples</b> (cours de cuisine en binôme suivi du dîner avec vins compris) St-Jacques aux deux patates douces Mille-feuilles de mignon de porc au chorizo, compotée d'oignons craquante et relevée Crème glacée au Cointreau, coulis caramel
jeudi 14 février 2008		<b>LES CREPES ET GALETTES</b> Galette terre-mer, mousse au radis noir Crêpes Suzette	<b>Soirée de LA SAINT-VALENTIN pour les célibataires</b> (cours de cuisine en binôme suivi du dîner avec vins compris) St-Jacques aux deux patates douces Mille-feuilles de mignon de porc au chorizo, compotée d'oignons craquante et relevée Crème glacée au Cointreau, coulis caramel
samedi 16 février 2008	<b>LA CHINE</b> Nems de porc aux cinq-épices Porc au caramel Riz cantonnais		
mardi 19 février 2008		RESERVE	De 17h30 à 19h30 <b>LES GALETTES DES ROIS</b> Galette à la framigane Galette aux abricots et à la noisette Galette pistache-griotte
mercredi 20 février 2008	<b>LES CREPES ET GALETTES</b> Galette terre-mer, mousse au radis noir Crêpes Suzette		<b>LE CURRY</b> Velouté de céleri à l'écume de curry Emincé de porc, sauce Satay Soufflé pomme-curry
jeudi 21 février 2008		Nem de poireau Canard laqué aux épices, pomme de terre en cage Crème brûlée	<b>LE SUD-OUEST</b> (supplément 10euros) Cassoulet Gâteau basque
vendredi 22 février 2008	Sablé au parmesan et piment d'Espelette Roulé de poisson, émulsion aux moules Tiramisu à la mangue		
lundi 25 février 2008			Nem de poireau Canard laqué aux épices, pomme de terre en cage Crème brûlée
mardi 26 février 2008	<b>LE SUD-OUEST</b> (supplément 10euros) Cassoulet Gâteau basque		Sablé au parmesan et piment d'Espelette Roulé de poisson, émulsion aux moules Tiramisu à la mangue
jeudi 28 février 2008	RESERVE		
vendredi 29 février 2008		Sablé au parmesan et piment d'Espelette Roulé de poisson, émulsion aux moules Tiramisu à la mangue	
samedi 1 mars 2008	<b>LE CURRY</b> Velouté de céleri à l'écume de curry Emincé de porc, sauce Satay Soufflé pomme-curry		
	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 :

Le curry : 3 boîtes hermétiques + 2 ramequins  
La chine : 3 boîtes hermétiques  
Le Sud-ouest : Plat à four (cassoulet pour 2/3 personnes) - 1 assiette  
Sablé/roule/tiramisu : 3 boîtes hermétiques + 2 verres ou ramequins  
Nem/Canard/Crème : 4 boîtes hermétiques + 2 ramequins à crème brûlée  
Les crêpes : 2 assiettes + 2 boîtes hermétiques  
Les galettes des rois : 3 assiettes

RECEVEZ DIRECTEMENT LE PROGRAMME PAR COURRIER ELECTRONIQUE  
DES SA PARUTION EN NOUS COMMUNIQUANT 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...