

	9h30 à 11h30	14h00 à 16h00	19h00 à 21h00 (Sauf mention contraire)
lundi 3 mars 2008		Darioles de crevettes, sauce crevettes Poulet rôti aux graines de moutarde, jeunes carottes glacées Chouquettes	
mardi 4 mars 2008	RESERVE	RESERVE	LA CUISINE EN COULEUR Thon croûté aux baies roses, risotto safrané et coulis au poivron Verrine aux agrumes à la crème d'amande
mercredi 5 mars 2008			Bavarois aux herbes, miroir au vinaigre de framboise Cannellonis de poisson, sauce à l'américaine Mousse au caramel au beurre salé
jeudi 6 mars 2008	RESERVE		LA CHINE Les nems de porc aux cinq-épices Riz cantonnais Porc au caramel
vendredi 7 mars 2008		LA CUISINE EN COULEUR Thon croûté aux baies roses, risotto safrané et coulis au poivron Verrine aux agrumes à la crème d'amande	
samedi 8 mars 2008	LA CHINE Les nems de porc aux cinq-épices Riz cantonnais Porc au caramel		
dimanche 9 mars 2008	Made In Angers : Week-end gourmand aux Greniers St-Jean		
lundi 10 mars 2008			RESERVE
mardi 11 mars 2008	RESERVE		RESERVE
mercredi 12 mars 2008			LE CITRON Agneau aux aromates, cocotte luttée aux légumes et citron confit Sablé aux zestes à la mousse de citron
jeudi 13 mars 2008		LE CITRON Agneau aux aromates, cocotte luttée aux légumes et citron confit Sablé aux zestes à la mousse de citron	LA CUISINE CRÉOLE Bonbons piment (beignets) Poulet rhum-coco Blanc-manger vanille-coco, coulis clémentine
vendredi 14 mars 2008			
samedi 15 mars 2008	LA CUISINE CRÉOLE Bonbons piment (beignets) Poulet rhum-coco Blanc-manger vanille-coco, coulis clémentine		
lundi 17 mars 2008		Bavarois aux herbes, miroir au vinaigre de framboise Cannellonis de poisson, sauce à l'américaine Mousse au caramel au beurre salé	Darioles de crevettes, sauce crevettes Poulet rôti aux graines de moutarde, jeunes carottes glacées Chouquettes
mardi 18 mars 2008		RESERVE	De 17h30 à 19h30 : Nem de poireau Canard laqué aux épices, pomme de terre en cage Crème brûlée
mercredi 19 mars 2008	Bavarois aux herbes, miroir au vinaigre de framboise Cannellonis de poisson, sauce à l'américaine Mousse au caramel au beurre salé		LES CHOCOLATS DE PAQUES Truffles chocolat noir et gingembre Florentins Rochers choco-coco
jeudi 20 mars 2008	LA PATISserie Tarte chocolat crémeux et oranges Suzette	LES CHOCOLATS DE PAQUES Truffles chocolat noir et gingembre Florentins Rochers choco-coco	
mardi 25 mars 2008	LA CUISINE EN COULEUR Thon croûté aux baies roses, risotto safrané et coulis au poivron Verrine aux agrumes à la crème d'amande	LE JAPON (supplément 10euros) Soupe Miso, sushis, nigéris, makis au saumon, crabe...	LE JAPON (supplément 10euros) Soupe Miso, sushis, nigéris, makis au saumon, crabe...
mercredi 26 mars 2008			LA PATISserie Tarte chocolat crémeux et oranges Suzette
jeudi 27 mars 2008	RESERVE		œNOLOGIE (supplément 15 euros) Cours express suivi d'un dîner œnologique : Dégustation de 5 vins en accord avec les mets préparés et les explications d'un œnologue. Au menu : Pastilla de poire au bleu et éclats de noix Espadon poêlé, vinaigrette au jus de viande et basilic, compote de tomate au chorizo Coulant au chocolat à la fleur de sel
vendredi 28 mars 2008		LA CUISINE CRÉOLE Bonbons piment (beignets) Poulet rhum-coco Blanc-manger vanille-coco, coulis clémentine	
samedi 29 mars 2008	LE CITRON Agneau aux aromates, cocotte luttée aux légumes et citron confit Sablé aux zestes à la mousse de citron		
	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 :

La cuisine en couleur : trois boîtes+ 2 verres transparents
Le citron : 1 cocotte allant au four avec couvercle + 1 boîte hermétique

Les chocolats : 3 boîtes hermétiques

La tarte au chocolat : 1 assiette

Le Japon : 4 boîtes hermétiques

Bavarois/Cannelloni/Mousse : 4 ramequins + 2 boîtes hermétiques

La Chine : 3 boîtes hermétiques

Dariole/Poulet/Chouquette : 2 ramequins + 3 boîtes hermétiques

La cuisine créole : 3 boîtes hermétiques + 2 ramequins

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...