

	9h30-11h30	14h00-16h00	De 19h à 21h (sauf mention contraire)
mercredi 03 septembre			LES DERNIERS APEROS CHICS Nuggets de poulet, sauce coca-tchup Tomates cerise façon pomme d'amour Crackers au bavarois d'avocat et crevette épicée
jeudi 04 septembre		LES MILLE ET UNE NUITS Taboulé libanais aux herbes Purée d'aubergines Feuilletés aux oignons et épices Keftas à la coriandre	
samedi 06 septembre	LES MOULES Cassolette de la mer Brochettes de moules, sauce aux herbes Moules gratinées à l'ail		
lundi 08 septembre		LES DERNIERS APEROS CHICS Nuggets de poulet, sauce coca-tchup Tomates cerise façon pomme d'amour Crackers au bavarois d'avocat et crevette épicée	LES MILLE ET UNE NUITS Taboulé libanais aux herbes Purée d'aubergines Feuilletés aux oignons et épices Keftas à la coriandre
mardi 09 septembre	LES MILLE ET UNE NUITS Taboulé libanais aux herbes Purée d'aubergines Feuilletés aux oignons et épices Keftas à la coriandre		RESERVE
jeudi 11 septembre			LES ACCROCHE-COEURS : VENTS DE FOLIES Vol au vent poulette Mousseline de poisson au beurre vert Soufflé au Cointreau
vendredi 12 septembre		LES ACCROCHE-COEURS : VENTS DE FOLIES Vol au vent poulette Mousseline de poisson au beurre vert Soufflé au Cointreau	
samedi 13 septembre	LES ACCROCHE-COEURS : VENTS DE FOLIES Vol au vent poulette Mousseline de poisson au beurre vert Soufflé au Cointreau	Les TerrenVies, La Daguenière. Stands animés par les producteurs et les associations de consommateurs, atelier de dégustation, marché fermier. http://www.eaufete.com	
dimanche 14 septembre			
mardi 16 septembre	LA BRETAGNE Aumônière de sarrasin aux fruits de mer Poulet au cidre et à l'andouille Kouign amann		L'ANJOU Galipettes (champignons farcis) au coulis de tomates Fricassé de volaille à l'angevine Pâté aux prunes
mercredi 17 septembre			LES MOULES Cassolette de la mer Brochettes de moules, sauce aux herbes Moules gratinées à l'ail
jeudi 18 septembre		LES MOULES Cassolette de la mer Brochettes de moules, sauce aux herbes Moules gratinées à l'ail	LES POMMES Mille-feuilles de tourteau à la pomme Aumônière au confit de canard, pomme et jus verts Bavarois aux pommes confites
vendredi 19 septembre	LES DERNIERS APEROS CHICS Nuggets de poulet, sauce coca-tchup Tomates cerise façon pomme d'amour Crackers au bavarois d'avocat et crevette épicée		
dimanche 21 septembre	RESERVE		
lundi 22 septembre		LES POMMES Mille-feuilles de tourteau à la pomme Aumônière au confit de canard, pomme et jus verts Bavarois aux pommes confites	LA BRETAGNE Aumônière de sarrasin aux fruits de mer Poulet au cidre et à l'andouille Kouign amann
mardi 23 septembre		LA BRETAGNE Aumônière de sarrasin aux fruits de mer Poulet au cidre et à l'andouille Kouign amann	
jeudi 25 septembre	LES POMMES Mille-feuilles de tourteau à la pomme Aumônière au confit de canard, pomme et jus verts Bavarois aux pommes confites		
vendredi 26 septembre		L'ANJOU Galipettes (champignons farcis) au coulis de tomates Fricassé de volaille à l'angevine Pâté aux prunes	RESERVE
samedi 27 septembre	L'ANJOU Galipettes (champignons farcis) au coulis de tomates Fricassé de volaille à l'angevine Pâté aux prunes		
		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 :

Les apéros : 4 boîtes hermétiques
Les pommes : 3 boîtes + 2 ou 3 ramequins
L'Anjou : 3 boîtes hermétiques
La Bretagne : 2 boîtes + 1 petit plat à gratin

Les moules : 2 ou 3 cassolettes ou ramequins + 1 boîte
Les accroche-cœurs : 2 boîtes hermétiques + 4 à 6 ramequins
Les mille et une nuits : 4 boîtes hermétiques

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...