

	9h30-11h30	14h00-16h00	De 19h à 21h (sauf mention contraire)
lundi 09 février		<b>LES POMMES DE TERRE EN FÊTES</b> Pommes Dauphine Gâteau de pommes de terre au foie gras Blinis de pommes de terre à la crème de saumon fumé	
mardi 10 février		<b>LE VIETNAM</b> Soupe tonkinoise (bœuf et nouilles) Crêpes de riz farcies au porc et crevettes (Banh Xeo) Boules coco	<b>LES MILLE-FEUILLES</b> (supplément 3 euros) Mille-feuilles de St-Jacques à la mousseline de poireaux et à la rouille Mille-feuilles au chocolat
mercredi 11 février			<b>LES MACARONS</b> Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...
jeudi 12 février	<b>LES SAUCES</b> Champignons de Paris, sauce Tartare Superposition de poisson fumé et légumes d'hiver au beurre blanc Escalope de saumon, sauce hollandaise		<b>Soirée de LA SAINT-VALENTIN pour les couples</b> (cours de cuisine en binôme suivi du dîner avec vins en accord) <b>Cœur de crevettes laquées au piment</b> <b>Lotte flambée, crème au safran</b> <b>Coupe rouge passion aux cerises amarena</b>
vendredi 13 février		<b>LES SAUCES</b> Champignons de Paris, sauce Tartare Superposition de poisson fumé et légumes d'hiver au beurre blanc Escalope de saumon, sauce hollandaise	<b>Soirée de LA SAINT-VALENTIN pour les célibataires</b> (cours de cuisine en binôme suivi du dîner avec vins en accord) <b>Cœur de crevettes laquées au piment</b> <b>Lotte flambée, crème au safran</b> <b>Coupe rouge passion aux cerises amarena</b>
samedi 14 février	<b>LE VIETNAM</b> Soupe tonkinoise (bœuf et nouilles) Crêpes de riz farcies au porc et crevettes (Banh Xeo) Boules coco		
lundi 16 février		<b>LA MONTAGNE</b> Vin chaud aux agrumes et épices L'Aligot Gâteau de Savoie	<b>L'INDE</b> Naans au fromage Poulet korma Pakora de légumes sauce menthe-cumin
mardi 17 février	<b>L'INDE</b> Naans au fromage Poulet korma Pakora de légumes sauce menthe-cumin		<b>LA MONTAGNE</b> Vin chaud aux agrumes et épices L'Aligot Gâteau de Savoie
mercredi 18 février	<b>LA MONTAGNE</b> Vin chaud aux agrumes et épices L'Aligot Gâteau de Savoie		<b>LES SAUCES</b> Champignons de Paris, sauce Tartare Superposition de poisson fumé et légumes d'hiver au beurre blanc Escalope de saumon, sauce hollandaise
lundi 23 février		<b>L'INDE</b> Naans au fromage Poulet korma Pakora de légumes sauce menthe-cumin	
mardi 24 février		<b>LES MILLE-FEUILLES</b> (supplément 3 euros) Mille-feuilles de St-Jacques à la mousseline de poireaux et à la rouille Mille-feuilles au chocolat	De 17h30 à 19h30 : <b>LES BRICKS</b> Samossas de bœuf Timbale au curry et julienne de légumes Nems chocolat amandes
mercredi 25 février			<b>LES POMMES DE TERRE EN FÊTES</b> Pommes Dauphine Gâteau de pommes de terre au foie gras Blinis de pommes de terre à la crème de saumon fumé
jeudi 26 février	<b>LES MILLE-FEUILLES</b> (supplément 3 euros) Mille-feuilles de St-Jacques à la mousseline de poireaux et à la rouille Mille-feuilles au chocolat		<b>LE VIETNAM</b> Soupe tonkinoise (bœuf et nouilles) Crêpes de riz farcies au porc et crevettes (Banh Xeo) Boules coco
vendredi 27 février		<b>LES MACARONS</b> Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...	
samedi 28 février	<b>LES POMMES DE TERRE EN FÊTES</b> Pommes Dauphine Gâteau de pommes de terre au foie gras Blinis de pommes de terre à la crème de saumon fumé		
		<b>Les cours thématiques</b>	<b>Les cours spéciaux</b>

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

Le Vietnam : 3 boîtes hermétiques  
Les macarons : 1 plateau  
Les pommes de terre : 3 boîtes hermétiques + 2 ramequins  
Les sauces : 4 boîtes hermétiques

Les mille-feuilles : 4 boîtes hermétiques  
La montagne : 2 boîtes hermétiques  
L'Inde : 4 boîtes hermétiques dont une petite pour la sauce  
Les bricks : 3 boîtes hermétiques

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