



Les cours Enfants : 29€ / 2H

ENFANTS : MON MENU A DEGUSTER DU BOUT DES DOIGTS

Tulipe ricotta-tomates; Wraps au poulet; Mikado maison

🕒 MARDI 26 AVRIL 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

ENFANTS : LES DESSERTS AUX BONBONS

Mousse et tuiles au Carambar; Crumble aux poires et au kinder; Mendiants aux smarties

🕒 MERCREDI 27 AVRIL 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin (s) + 1 petit plat à gratin

ENFANTS: La pâte à choux

Gougères (Pâte à choux au fromage); Profiteroles tout choco

🕒 MERCREDI 11 MAI 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) grande(s)

COURS ENFANTS : Vive l'Eté

Muffins à l'italienne (tomates confites et mozzarella); Tiramisu aux fraises

🕒 MERCREDI 18 MAI 14:00 A 16:00

ENFANTS : LE GOUTER DES VOYAGEURS

Trifle scandinave (pomme, chantilly, crumble aux fruits secs); Triangles croustillants noix, miel et fleur d'oranger; Gâteau de semoule à l'indienne

🕒 MERCREDI 25 MAI 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 2 verrine(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

ENFANTS : MON GOUTER

Crème catalane; Bricks aux pommes; Sablés diamant

🕒 MERCREDI 01 JUIN 14:00 A 16:00

Les cours Parents-Enfants: 59€ / 2H / Binôme

PARENT/ENFANT : La pâte à choux

Cygnés chantilly; Eclairs au chocolat

🕒 SAMEDI 30 AVRIL 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

PARENT/ENFANT : LE REPAS DE FETE (1 inscription par binôme)

Cake au Saumon fumé; Le risotto crémeux et poulet mariné; Les truffes feuilletine

🕒 SAMEDI 07 MAI 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 boîte(s) hermétique(s)

PARENT/ENFANT: LES VERRINES SUCRÉES

Verrine pralinée, mousse chocolat et nougatine aux amandes; Verrine de riz au lait, compotée d'abricot et allumettes caramélisées

🕒 SAMEDI 21 MAI 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours : 4 verrine(s)

COURS PARENT/ENFANT : LE FRAISIER

Fraisier 6 personnes

🕒 SAMEDI 04 JUIN 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours : 1 plateau

Pendant les vacances :

Stage enfants : 49€ la demi-journée / 90€

deux demi-journée / trois demi-journée 110€

/ 155€ quatre demi-journée

STAGE ENFANTS 1: MADE IN US

Coleslaw; Nuggets de volaille; Cookies à la fraise

🕒 MERCREDI 04 MAI 10:00 A 13:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

STAGE ENFANTS 2 : LES GOÛTERS DE LA RENTREE

Pots de crème à la vanille; Les langues de chat; Serpentinaux amandes et à l'eau de fleur d'oranger

🕒 MERCREDI 04 MAI 13:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 3 ramequin (s)

STAGE ENFANTS 3 : LA CUISINE EXOTIQUE

Amaretti; Croquetas au thon; Pastilla de poulet et aux amandes

🕒 VENDREDI 06 MAI 10:00 A 13:00

STAGE ENFANT 4 : LES DESSERTS AUX BONBONS

Cake pomme et daim; Bouchées chocolat et chamallows; Riz au lait aux fraises Tagada

🕒 VENDREDI 06 MAI 13:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

Les cours Adultes Cœnologique : 59€ / 3H +

Diner sur place

LES ACCORDS METS ET VINS : COURS DE CUISINE SUIVI DU DINER METS ET VINS avec DIDIER de l'EMPREINTE CAVISTE

Tempura de gambas, sauce aigre-douce; Médailon de volaille à la tapenade, patates douces au miel; Coulant au chocolat à la fleur de sel

🕒 LUNDI 09 MAI 19:00 A 22:00

Prévoir pour ce cours : 2 ramequin(s)

Les cours Adultes : 39€ / 2H

GRAIN DE FOLIE

Sablé pavot, ricotta, mélimélo de légumes printaniers; Mijoté de bœuf au sésame; Pommes rôties, nougatine et mousse cacahuètes

🕒 MARDI 26 AVRIL 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 5 boîte(s) hermétique(s)

EMBARQUEMENT IMMEDIAT POUR L'ASIE

Nems au poulet; Beignets de crevettes chinois; Samossas au bœuf épicé

🕒 MERCREDI 27 AVRIL 09:00 A 11:00 | SAMEDI 07 MAI 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s)

ET QUE CA SAUTE !

Tartelette parmesane aux légumes sautés; Gambas sautées, fenouil au curcuma, sauce aïoli; Fruits sautés à la citronnelle

🕒 MERCREDI 27 AVRIL 17:00 A 19:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s)

LE LEVER DE SOLEIL (Supplément 15 €)

Dôme citron, insert vanillé, crème d'amandes sur biscuit sablé

🕒 VENDREDI 29 AVRIL 14:00 A 16:00 | SAMEDI 07 MAI 17:00 A 19:00

LES BEAUX JOURS

Gambas en croûte de noix de cajou, vinaigrette ail et gingembre; Ballotine de volaille farcie au basilic frais, tian de légumes à la provençale; Crème brûlée aux pralines roses

🕒 VENDREDI 29 AVRIL 17:00 A 19:00 | LUNDI 02 MAI 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s) + 2 Petit(s) ramequin(s) à crème brûlée

LES EPICES, CA CHANGE TOUT !

Picorette de saumon au curry, salsa à la mangue; Poulet Hymette (miel, safran, menthe...); Tarte aux poires et à la réglisse

🕒 SAMEDI 30 AVRIL 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s)

LES MACARONS : PARFUMS D'ETE

Macarons au citron; Macarons à la framboise

🕒 SAMEDI 30 AVRIL 17:00 A 19:00 | LUNDI 02 MAI 17:00 A 19:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s)

LES GATEAUX DE VOYAGE avec MARC VENTURA de la BOULANGERIE VENTURA (supplément 35 €)

Menu en cours...

🕒 LUNDI 02 MAI 09:00 A 12:00

DOLCE VITA

Tarte fine courgette, basilic et pignons; Poulet mille épices; Fenetra (tarte meringuée, abricot et citron confit)

🕒 MERCREDI 11 MAI 09:00 A 11:00 | JEUDI 26 MAI 14:00 A 16:00 | MARDI 31 MAI 17:00 A 19:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

LE PRINTEMPS AU JARDIN

Wok de légumes crus, cuits aux épices; Curry de saumon aux légumes de printemps; Biscuit de Savoie aérien, coulis de fraises

🕒 MERCREDI 11 MAI 17:00 A 19:00 | VENDREDI 20 MAI 17:00 A 19:00 | JEUDI 26 MAI 09:00 A 11:00 | MARDI 31 MAI 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

100% FRUITS ROUGES

Mousseline d'avocat aux fraises; Emincé de volaille aux groseilles; Soufflé glacé aux fruits rouges

🕒 JEUDI 12 MAI 14:00 A 16:00 | MERCREDI 18 MAI 09:00 A 11:00 | SAMEDI 28 MAI 09:00 A 11:00 | MERCREDI 01 JUIN 17:00 A 19:00

Prévoir pour ce cours : 4 ramequin(s) + 1 boîte(s) hermétique(s)

PETITES BOUCHEES, GRAND REGAL

Chouquettes aux légumes et parmesan; Croustillants aux oignons acidulés et chorizo; Verrines tomates, mousse de poivron jaune et gambas poêlées

🕒 JEUDI 12 MAI 17:00 A 19:00 | MERCREDI 25 MAI 09:00 A 11:00 | VENDREDI 03 JUIN 17:00 A 19:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 verrine(s)

LA NOUVELLE SAISON : LE PRINTEMPS

Tourte de Pâques à l'italienne; Tortellini à l'agneau confit, écrasé de courgettes au citron; Le Paris-Deauville (entre la crème brûlée et le gâteau...)

🕒 MARDI 17 MAI 09:00 A 11:00 | JEUDI 26 MAI 17:00 A 19:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s)

COMME UN KOSMIK (supplément 5 €)

Banoffee

🕒 MARDI 17 MAI 14:00 A 16:00 | MERCREDI 25 MAI 17:00 A 19:00 | MERCREDI 01 JUIN 09:00 A 11:00

ENVIE DU JOUR

Nems de poireau, crevette et pavot; Wok de volaille et légumes, réduction de soja montée au beurre; Tatin bretonne à l'ananas rôti, coulis caramel et Cointreau

🕒 MARDI 17 MAI 17:00 A 19:00 | MARDI 31 MAI 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte(s) hermétique(s)

DU SOLEIL DANS L'ASSIETTE

Rillettes de chorizo; Risotto pêche et canard fumé; Carré glacé à la rhubarbe

🕒 MERCREDI 18 MAI 17:00 A 19:00 | SAMEDI 04 JUIN 17:00 A 19:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s)

LES BISCUITS DE ZILIA avec SANTELLI Jean-Noël (supplément 15 €)

CUGGIULELLE DE ZILIA

🕒 VENDREDI 20 MAI 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte(s) hermétique(s)

LE BABA AU RHUM FRUITE d'EMILIE Le Meilleur Pâtissier Saison III (supplément 41€)

Le baba au rhum fruité - Framboises & citron vert

🕒 SAMEDI 21 MAI 14:00 A 17:00 | LUNDI 30 MAI 09:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 1 Boite à gâteau

BUFFET CHIC

Tarte verte à l'avocat et queue de crevettes; Croustillant de crabe; Cheesecake aux petits pois

🕒 VENDREDI 27 MAI 17:00 A 19:00

Prévoir pour ce cours : 1 Moule à manquer petit

FETE DES MERES : LE FRAISIER MOJITO

Le fraisier mojito

🕒 SAMEDI 28 MAI 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 1 Boite à gâteau

LE MENU DU JOLI MOIS DE MAI

Escalope de saumon, vinaigrette fraises et estragon; Jambonnette de volaille aux fèves, quinoa oriental; Biscuit tiède mangue et citron, coulis passion

🕒 SAMEDI 28 MAI 17:00 A 19:00 | SAMEDI 04 JUIN 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 5 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

