

**Enfant : 25€ / 2h**

**TOUT CHOCOLAT**

Mon choco bn maison ultra croustillant; Gâteau magique au chocolat

🕒 LUNDI 30 AVRIL 14:00 À 16:00 | MERCREDI 09 MAI 10:00 À 12:00

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

**LA FÊTE DES MÈRES**

Escalope de volaille à la crème; Crepe-blinis aux courgettes; Tatin bretonne à l'ananas rôti

🕒 JEUDI 03 MAI 10:00 À 12:00 | VENDREDI 11 MAI 14:00 À 16:00

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

**LA TARTE AUX FRAISES**

Tarte aux fraises

🕒 VENDREDI 04 MAI 14:00 À 16:00

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

**Adulte / Enfant : 36€ / 2h / 2 pers.**

**ADULTE/ENFANT : MON GOÛTER PRÉFÉRÉ**

Coque coco, mousse exotique; Sablé, gouttes de fraises; Moelleux tigré (vanille et cacao)

🕒 JEUDI 03 MAI 14:00 À 16:00

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

**ADULTE/ENFANT : MENU DE SAISON**

Croustillant au poulet, fromage frais et abricot secs;

Papillote de poisson, julienne de légumes; Carrot Cupcake

🕒 LUNDI 07 MAI 14:00 À 16:00

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

**ADULTE/ENFANT : PIQUE-NIQUE**

Liptauer (tartinaute autrichienne au paprika); Wraps au poulet, yaourt et bouquet d'herbes fraîches; Moelleux au chocolat, glaçage chocolat, poisson d'avril

🕒 SAMEDI 12 MAI 10:00 À 12:00

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

**Adulte : 36€ / 2h**

**C'EST DE SAISON !**

Sablé parmesan, mousse salée à la pistache et asperges vertes; Poulet laqué au porto, oignons nouveaux gratinés; Panna cotta, fraises en fleurs

🕒 LUNDI 30 AVRIL 18:30 À 20:30 | SAMEDI 05 MAI 10:00 À 12:00

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

**FISH AND CHIC**

Mon bel éclair saumon avocat (pâte à chou maison); Poisson en écaille de chorizo, coulis poivron rouge; Ile flottante aux pralines, coulis de fraise

🕒 JEUDI 03 MAI 18:30 À 20:30 | SAMEDI 05 MAI 18:00 À 20:00

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

**LES JOLIS PLATS DE MAI**

Boeuf mariné, salade d'asperges vertes; Cabillaud, cuisson douce, tapenade, bouillon d'herbes, oignon nouveau mariné; Feuilleté tressé à la fraise

🕒 VENDREDI 04 MAI 18:30 À 20:30 | MERCREDI 09 MAI 14:00 À 16:00 | SAMEDI 12 MAI 18:00 À 20:00

**Prévoir pour ce cours : 6 boîte(s) hermétique(s)**

**MENU PRIMEUR EURÉLIEN (supplément 3 €)**

Chips Belsia et ses dips méditerranéens (tomates confites, mousse de tapenade, crème fouettée au thym); Gambas rôties, asperges vertes en 2 façons et quinoa; Ile flottante sur coulis de fraise

🕒 SAMEDI 05 MAI 14:00 À 16:00

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

**MACARONS**

Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco; Macarons au chocolat

🕒 VENDREDI 11 MAI 18:30 À 20:30 | SAMEDI 12 MAI 14:00 À 16:00

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