

**ATELIER ACCORDS METS ET VINS**

**Cours de cuisine suivi d'une dégustation avec initiation à l'œnologie (supplément 15 €)**

Tempura de gambas, sauce aigre-douce; Aumônière au confit de canard, pomme et jus verts; Île flottante sur coulis de fraise

🕒 VENDREDI 10 AVRIL 19:00 À 22:00

**LE CHOCOLAT, TOUTE UNE HISTOIRE**

**Conférence suivie d'un atelier de 2 heures (supplément 5 €)**

Bouchées croustillantes de risotto au cacao; Poulet mexicain au chocolat; Coulant au chocolat à la fleur de sel

🕒 LUNDI 27 AVRIL 18:30 À 21:00

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

**Adultes : 35€ / 2h**

**LES CHOCOLATS DE PAQUES**

Moulage et décor en chocolat (ganache orange et Cointreau - praliné cacahuètes)

🕒 JEUDI 02 AVRIL 10:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

**LE PRINTEMPS**

Tatin au navet, parfum de parmesan et romarin; Suprême de volaille fondant, cuisson basse température au four, gratin de légumes de printemps; Tulipe à la mousse de mascarpone et fruit de la passion

🕒 JEUDI 02 AVRIL 14:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques + 1 petit plat à gratin

**LE PARIS BREST**

Paris-Brest (pâte à choux, crème mousseline pralinée)

🕒 JEUDI 02 AVRIL 19:00

Prévoir pour ce cours : 1 plateau

**CE WEEK-END, ON BRUNCH**

Briochette au sucre; Smoothie exotique; Pancakes salés à la mousse de bacon

🕒 VENDREDI 03 AVRIL 19:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques + 1 bocal en verre avec couvercle

**LE JAPON**

Salade de chou japonaise; sushis, les makis, california rolls...

🕒 SAMEDI 04 AVRIL 18:30

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques

**LES VERRINES SUCREES**

Verrine crème de citron et mascarpone léger; Verrine gelée de chocolat blanc, framboises et basilic; Verrine de marmelade de poires et sablés au chocolat

🕒 MARDI 07 AVRIL 10:00 | JEUDI 16 AVRIL 14:00 | VENDREDI 24

AVRIL 19:00 | SAMEDI 02 MAI 14:00

Prévoir pour ce cours : 7 verrines + 2 boîtes hermétiques

**POISSONS D'AVRIL**

Soufflé de poisson au piment d'Espelette; Tournedos de cabillaud au lard, sauce béarnaise; Cannelloni de courgettes au poisson, crème de cresson

🕒 MARDI 07 AVRIL 14:00 | VENDREDI 17 AVRIL 10:00 | MARDI 21

AVRIL 19:00 | SAMEDI 09 MAI 10:00

Prévoir pour ce cours : 2 ramequins à soufflé + 3 boîtes hermétiques + 2 petites boîtes pour la sauce

**LA CUISINE DU MARCHE DE PRINTEMPS**

Tartelette à l'estragon et primeurs; Cordon bleu maison aux jeunes épinards; Premières fraises et sabayon aux pistaches

🕒 MARDI 07 AVRIL 19:00 | JEUDI 30 AVRIL 10:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 2 ramequins

**BOUCHEES APERITIVES**

Crousti-moelleux au foie gras et figues; Croustillant au poulet, fromage frais et abricot secs; Mini-cassolette de la mer

🕒 JEUDI 09 AVRIL 10:00 | LUNDI 13 AVRIL 14:00 | JEUDI 23 AVRIL

19:00 | SAMEDI 02 MAI 18:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 3 ramequins

**L'AFRIQUE**

Yassa au poulet; Terrine aux noix de Cajou; Pastels au poisson (chaussons au poisson épicé)

🕒 JEUDI 09 AVRIL 14:00 | VENDREDI 17 AVRIL 19:00 | MARDI 21

AVRIL 10:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 2 ramequins

**LE MENU D'AVRIL**

Verrine au saumon et mousse d'asperges; Agneau en croûte d'herbes et d'épices; Tarte au citron vert, meringue coco

🕒 JEUDI 09 AVRIL 19:00 | VENDREDI 24 AVRIL 10:00 | LUNDI 04

MAI 14:00

Prévoir pour ce cours : 3 verrines + 2 boîtes hermétiques

**ET RIZ ET ROND PETIT PATAPON !**

Risotto au pistou en charlotte de courgettes; Risotto pané aux tomates confites; Riz au lait, à la confiture de lait

🕒 VENDREDI 10 AVRIL 10:00 | JEUDI 16 AVRIL 19:00 | JEUDI 23

AVRIL 14:00

Prévoir pour ce cours : 2 ramequins + 3 boîtes hermétiques

**DELICES DU TERROIR**

Petits pâtés en croûte au basilic; Émincé de canard, légumes grillés, sauce au poivron rouge; Macaroné du Poitou (gâteau à l'amande)

🕒 MARDI 14 AVRIL 19:00 | LUNDI 20 AVRIL 14:00 | JEUDI 23 AVRIL

10:00 | SAMEDI 09 MAI 18:00

Prévoir pour ce cours : 4 ramequins + 4 boîtes hermétiques

**LA CUISINE LEVANTINE**

Taboulé libanais aux herbes; Keftas à la coriandre; Pain pita; Muhammara (purée de poivrons aux épices)

🕒 JEUDI 16 AVRIL 10:00 | MARDI 21 AVRIL 14:00 | MARDI 28 AVRIL

19:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques

**VOYAGE CULINAIRE EN MEDITERRANEE**

Chaussons grecs à la menthe et à la feta; Saltimbocca de veau à la mozzarella et tomates confites; Tarte tropézienne

🕒 MERCREDI 29 AVRIL 19:00 | MARDI 05 MAI 10:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

**LES MACARONS**

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

🕒 JEUDI 30 AVRIL 19:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques

**LES VIENNOISERIES**

Les viennoiseries (croissants, pains au chocolat, pains aux raisins...)

🕒 SAMEDI 02 MAI 10:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

**Express lunch : 18€ / 1h**

**LE SAUMON**

Saumon à la peau croustillante, sauce vierge à la pomme verte ; café gourmand offert

🕒 MARDI 14 AVRIL 12:30



## Ados : 35€ / 2h

### L'ITALIE

Pizza mozzarella, tomates, et jambon; Panna cotta aux fruits rouges

🕒 MARDI 05 MAI 14:30

Prévoir pour ce cours : 1 assiettes + 2 ramequins + 1 boîte hermétique

## Enfants : 22€ / 2h

### LES CONFISERIES

Mousse au toberone; Crumble aux poires et au kinder; Brochettes de Chamallows en habit de chocolat

🕒 LUNDI 27 AVRIL 14:30

Prévoir pour ce cours : 2 ramequins + 1 petit plat à gratin + 1 boîte hermétique

### CUISINER AVEC LA FEUILLE DE BRICK

Brick au thon; Brick à la viande; Bricks aux pommes

🕒 MARDI 28 AVRIL 10:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

### LE CHOCOLAT

Barres aux noisettes et cacao; Tuiles au chocolat; Chocolat liégeois en verrine

🕒 LUNDI 04 MAI 10:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 2 ramequins

## Adulte+Enfant : 35€ / 2h / 2 pers.

### LA RELIGIEUSE

Religieuse au chocolat ou au café

🕒 MARDI 28 AVRIL 14:30

Prévoir pour ce cours : 1 boîte hermétique

### LES MACARONS

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

🕒 LUNDI 04 MAI 17:30

Prévoir pour ce cours : 1 boîte hermétique