

**SOIREE SOPHRO ZEN AFTER WORK : 30 minutes de sophrologie pour mettre vos sens en éveil avant d'apprendre à cuisiner votre menu puis de le déguster sur place (supplément 5 €)**

Salade Bo Bun; Nem de bananes aux agrumes, mousse coco

☉ JEUDI 06 AVRIL 18:30 À 22:00

## Adultes : 36€ / 2h

### LES BRICKS

Tulipes croustillantes aux gambas sauce aigre douce; Samossas à la crème de pistaches, sauce chocolat; Pastilla au poisson et citron confit

☉ DIMANCHE 02 AVRIL 10:00 À 12:00 | MARDI 04 AVRIL 18:30 À 20:30 | MERCREDI 05 AVRIL 09:15 À 11:15 | JEUDI 13 AVRIL 14:00 À 16:00

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

### C'EST BON LA TRADITION !

Petit paté en croûte aux pistaches; Filet mignon, façon orloff aux blettes, mozza et poitrine; Crêmet d'Anjou, rhubarbe curd

☉ DIMANCHE 02 AVRIL 14:00 À 16:00 | MARDI 04 AVRIL 14:00 À 16:00 | LUNDI 10 AVRIL 18:30 À 20:30 | VENDREDI 28 AVRIL 10:00 À 12:00

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

### 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; Omelette aux oignons

☉ LUNDI 03 AVRIL 14:00 À 16:00 | VENDREDI 07 AVRIL 10:00 À 12:00 | SAMEDI 22 AVRIL 18:30 À 20:30 | LUNDI 24 AVRIL 18:30 À 20:30

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s) + 1 petit plat à gratin

### LA DOLCE VITA

Aubergine alla parmigiana; Gambas flambées, crème gingembre paprika et risotto crémeux; Tiramisu

☉ LUNDI 03 AVRIL 18:30 À 20:30 | LUNDI 10 AVRIL 14:00 À 16:00 | DIMANCHE 23 AVRIL 10:00 À 12:00 | MERCREDI 26 AVRIL 09:15 À 11:15

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

### CA CROUSTILLE

Croustillant au poulet, fromage frais et abricot secs; Chop suey (émincé de porc, wok de légumes et nouilles de riz croustillantes); Craquant au caramel

☉ MARDI 04 AVRIL 10:00 À 12:00 | JEUDI 20 AVRIL 18:30 À 20:30 | SAMEDI 29 AVRIL 18:30 À 20:30

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

### LES MACARONS

Macarons à la framboise, au caramel au beurre salé, à la pistache ou au citron; Macarons au chocolat

☉ JEUDI 06 AVRIL 10:00 À 12:00 | MARDI 25 AVRIL 18:30 À 20:30 | DIMANCHE 30 AVRIL 14:00 À 16:00

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

### EMBARQUEMENT IMMEDIAT POUR L'ASIE

Nems au poulet; Beignets de crevettes chinois; Wok d'émincé de poulet aux noix de cajou

☉ JEUDI 06 AVRIL 14:00 À 16:00 | SAMEDI 08 AVRIL 18:30 À 20:30 | VENDREDI 21 AVRIL 18:30 À 20:30 | JEUDI 27 AVRIL 10:00 À 12:00

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

### GLOBE COOKER

Crevettes au garam massala et chutney mangue; Pommes de terre comme un risotto, poisson et crème gribiche; Parfait glacé au spéculos

☉ VENDREDI 07 AVRIL 14:00 À 16:00 | DIMANCHE 09 AVRIL 10:00 À 12:00 | VENDREDI 14 AVRIL 18:30 À 20:30 | MARDI 25 AVRIL 10:00 À 12:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

### LE JAPON

Salade de choux japonaise; Sushis, makis, california rolls...

☉ VENDREDI 07 AVRIL 18:30 À 20:30

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

### LE TRIANON

Le Trianon (ou Royal Chocolat)

☉ MARDI 11 AVRIL 10:00 À 12:00 | SAMEDI 22 AVRIL 09:30 À 11:30 | JEUDI 27 AVRIL 18:30 À 20:30 | VENDREDI 28 AVRIL 14:00 À 16:00

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

### POISSON D'AVRIL

Croustillant de poisson, beurre blanc; Feuilletés aux deux poissons; Pavé de saumon au thé et saveur anisée, tomates-cerises aigre-douce

☉ JEUDI 13 AVRIL 10:00 À 12:00 | DIMANCHE 16 AVRIL 14:00 À 16:00 | MERCREDI 19 AVRIL 18:30 À 20:30 | JEUDI 27 AVRIL 14:00 À 16:00

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

### LES CRUMBLES

Fromage frais fouetté en crumble de noix; Mignon de porc en crumble d'amandes, fondue d'oignons aux tomates confites; Poire en sauce et crumble choco

☉ SAMEDI 15 AVRIL 18:00 À 20:00 | MARDI 18 AVRIL 18:30 À 20:30 | VENDREDI 21 AVRIL 10:00 À 12:00 | LUNDI 24 AVRIL 14:00 À 16:00

Prévoir pour ce cours : 4 ramequin(s) + 2 boîte(s) hermétique(s)

### LE MENU D'AVRIL

Soupe printanière petoncles, asperges et petits pois; Médaillon de cochon au vinaigre balsamique, gratin de blettes; Tartelettes sablées aux fraises, pesto à la menthe

☉ DIMANCHE 16 AVRIL 10:00 À 12:00 | MERCREDI 19 AVRIL 10:00 À 12:00 | MARDI 25 AVRIL 14:00 À 16:00 | VENDREDI 28 AVRIL 18:30 À 20:30

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

## Adulte+Enfant : 36€ / 2 pers. / 2h

### **ADULTE+ENFANT : LE JAPON**

Sushis, makis, California Rolls...

🕒 SAMEDI 01 AVRIL 10:00 À 12:00 | VENDREDI 14 AVRIL 14:00 À 16:00

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

### **ADULTE+ENFANT : MADE IN USA**

Salade Caesar; Bagels maison au pavot, fromage frais et crevettes; Cheesecake moussoux au citron vert

🕒 DIMANCHE 09 AVRIL 14:00 À 16:00 | VENDREDI 21 AVRIL 14:00 À 16:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) + 4 ramequin(s)

### **ADULTE+ENFANT : LE MENU DE PRINTEMPS**

Tartine printanière; Cordon bleu maison aux jeunes épinards; Crème renversée et tuiles aux amandes

🕒 MERCREDI 12 AVRIL 10:00 À 12:00

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

### **ADULTE+ENFANT : LES MACARONS**

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

🕒 SAMEDI 15 AVRIL 14:00 À 16:00

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

### **ATELIER ADULTE+ENFANT : BEC SUCRÉ**

Mousse au toberone; Muffins pinky; Panna cotta au carambar et son crumble

🕒 SAMEDI 29 AVRIL 15:30 À 17:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

## Enfants : 25€ / 2h

### **ENFANTS : TOUT CHOCO**

Chouquettes aux pépites de chocolat; La mousse au chocolat et ses langues de chat

🕒 MERCREDI 05 AVRIL 14:00 À 16:00 | DIMANCHE 30 AVRIL 10:00 À 12:00

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

### **ENFANTS : BOUCHEES APERITIVES**

Croustillant (samossa) au poulet, fromage frais et abricot secs; Crème brûlée au thym; Petit cake à l'italienne (tomates confites et mozzarella)

🕒 SAMEDI 08 AVRIL 14:30 À 16:30

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

### **ENFANTS : GÂTEAU LAPIN DE PÂQUES**

Lapin de Pâques (Gâteau au chocolat façonné et décoré)

🕒 MARDI 11 AVRIL 14:00 À 16:00 | JEUDI 20 AVRIL 10:00 À 12:00

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

### **ENFANTS : MON MENU DE PAQUES**

Nid de pomme de terre à l'oeuf; Brownies

🕒 VENDREDI 14 AVRIL 10:00 À 12:00

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

### **ENFANTS : LE CHOCOLAT**

Spirale vanille/chocolat; Saucisson au chocolat

🕒 JEUDI 20 AVRIL 14:00 À 16:00

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

### **ENFANTS : LES CUPCAKES DE PAQUES**

Cupcakes : décorations en crème au beurre et pâte à sucre

🕒 SAMEDI 22 AVRIL 14:30 À 16:30

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

### **ENFANTS : RÉGALEZ-VOUS !**

Mug Cakes tout chocolat; Escalope de poulet panée aux céréales, pomme de terre au four

🕒 DIMANCHE 23 AVRIL 14:00 À 16:00 | MERCREDI 26 AVRIL 14:00 À 16:00

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