

Adultes : 36€ / 2h

**LE MENU DU REVEILLON**

Ravioles de langoustines, crèmeux au chou-fleur; Crème de Macarons au chèvre, miel et éclats de noix; Macarons au fourme d'Ambert, craquant blanc et parfum de truffe; Rôti de pain d'épices, confiture d'oignons acidulée et dés de foie gras

☉ JEUDI 01 DÉCEMBRE 14:00 | MARDI 06 DÉCEMBRE 14:00 | SAMEDI 17 DÉCEMBRE 09:30 | MERCREDI 28 DÉCEMBRE 18:30

**Prévoir pour ce cours : 5 boîtes hermétiques**

**LA BÛCHE DE NOËL**

La bûche chocolat exotique (mousse chocolat au lait/passion, bavaroise orange, biscuit chocolat)

☉ JEUDI 01 DÉCEMBRE 18:30 | SAMEDI 03 DÉCEMBRE 10:00 | LUNDI 05 DÉCEMBRE 18:30 | SAMEDI 17 DÉCEMBRE 14:00 | LUNDI 19 DÉCEMBRE 14:00 | VENDREDI 23 DÉCEMBRE 18:30

**Prévoir pour ce cours : 1 boîte hermétique**

**LE MILLE-FEUILLE**

Mille-feuille aux pommes caramélisées et crème pralinée (feuilletage maison)

☉ VENDREDI 02 DÉCEMBRE 10:00

**Prévoir pour ce cours : 1 boîte hermétique**

**LES MISES EN BOUCHE DU RÉVEILLON**

Verrine à la crème Dubarry au saumon fumé, granité au persil; Verrine tomates et langoustines à la crème de langoustines; Mille-feuille de jambon sec et mousse aux pruneaux

☉ SAMEDI 03 DÉCEMBRE 18:30

**Prévoir pour ce cours : 8 verrines + 5 boîtes hermétiques**

**LE FOIE GRAS EN CUISINE**

Croustillant de foie gras aux fruits secs caramélisés; Risotto aux pistaches et lamelles de foie gras; Profiteroles au foie gras

☉ DIMANCHE 04 DÉCEMBRE 10:00

**Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques**

**LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS**

Rolls de gambas; Dos de cabillaud en écaille de St-Jacques, sauce au vin; Baba au rhum, façon Mont-Blanc

☉ LUNDI 05 DÉCEMBRE 10:00 | MERCREDI 14 DÉCEMBRE 09:15 | JEUDI 22 DÉCEMBRE 18:30

**Prévoir pour ce cours : 5 boîtes hermétiques**

**LES NOIX DE ST-JACQUES (supplément 5 €)**

Risotto croquant St-Jacques et safran façon tatin; Noix de St-jacques poêlées aux légumes racines; St-Jacques en robe d'endives, réduction aux agrumes

☉ MARDI 06 DÉCEMBRE 10:00 | LUNDI 12 DÉCEMBRE 18:30 | MARDI 13 DÉCEMBRE 14:00 | DIMANCHE 18 DÉCEMBRE 10:00

**Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques**

**LES MACARONS SALÉS DE FÊTE**

Macarons au chèvre, miel et éclats de noix; Macarons au fourme d'Ambert, craquant blanc et parfum de truffe; Rôti de pain d'épices, confiture d'oignons acidulée et dés de foie gras

☉ MARDI 06 DÉCEMBRE 18:30

**Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques**

**LES ENTRÉES DU RÉVEILLON**

Damier croustillant aux pommes et aux deux boudins; Crème de légumes anciens, ravioles de canard; Mousseline de crevettes en habits d'endives, coulis Cointreau

☉ MERCREDI 07 DÉCEMBRE 09:15 | MERCREDI 14 DÉCEMBRE 14:00 | MARDI 20 DÉCEMBRE 18:30

**Prévoir pour ce cours : 5 boîtes hermétiques**

**PETITES BOUCHEES, GRAND REGAL**

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

☉ VENDREDI 09 DÉCEMBRE 15:00 | MARDI 13 DÉCEMBRE 18:30 | DIMANCHE 18 DÉCEMBRE 14:00 | MARDI 27 DÉCEMBRE 10:00 | JEUDI 29 DÉCEMBRE 14:00

**Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques**

**MENU TROIS ETOILES**

Croustillant gambas et foie gras, réduction aux agrumes; Pintade, farce fine échalotes et noisettes, crèmeux au céleri; Crème brûlée munster et cumin

☉ SAMEDI 10 DÉCEMBRE 09:30 | MARDI 13 DÉCEMBRE 10:00 | MERCREDI 21 DÉCEMBRE 14:00 | JEUDI 29 DÉCEMBRE 18:30

**Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques**

**MACARONS**

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

☉ SAMEDI 10 DÉCEMBRE 14:00 | MARDI 27 DÉCEMBRE 18:30 | MERCREDI 28 DÉCEMBRE 14:00 | LUNDI 02 JANVIER 10:00

**Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques**

**LES CHOCOLATS DE NOËL**

Découvrez les secrets du chocolat : mise au point, moulage, trempage... Parfums praliné et orange-Cointreau; Mendiants

☉ DIMANCHE 11 DÉCEMBRE 10:00 | LUNDI 12 DÉCEMBRE 14:00 | LUNDI 19 DÉCEMBRE 18:30

**Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques**

**LA TERRINE DE FOIE GRAS (supplément 15 €)**

Tatin feuilletée aux endives confites et foie gras; Terrine de foie gras au naturel : cuisson traditionnelle ou au micro-ondes (400 à 600g)

☉ MERCREDI 21 DÉCEMBRE 18:30

**Prévoir pour ce cours : 1 boîte hermétique + 1 terrine de 600g**

## Enfants : 25€ / 2h

### FAN DE CHOCOLAT

Bûche tout choco (brownies, chocolat lait et noisettes); Kinder country maison

🕒 MARDI 20 DÉCEMBRE 10:00 | LUNDI 26 DÉCEMBRE 14:00

**Prévoir pour ce cours : 1 grande boîte hermétique + 1 boîte hermétique**

### MON MENU DE NOEL

Tartinade au saumon; Emincé de dinde à l'asiatique; Mousse au chocolat pétillante

🕒 JEUDI 22 DÉCEMBRE 14:00 | MERCREDI 28 DÉCEMBRE 10:00

**Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 2 ramequins**

### LA BÛCHE DE NOËL

Bûche roulée imprimée pois façon boules de Noël, mousse au chocolat blanc et framboises

🕒 VENDREDI 23 DÉCEMBRE 10:00 | VENDREDI 30 DÉCEMBRE 14:00

**Prévoir pour ce cours : 1 grande boîte hermétique**

### LES GAULETTES DES ROIS

Les galettes des rois : pomme-cassis et poire-chocolat

🕒 LUNDI 02 JANVIER 14:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques

## Adulte+Enfant : 36€ / 2 pers. / 2h

### LE JAPON

Sushis, makis, California Rolls...

🕒 MERCREDI 21 DÉCEMBRE 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

🕒 MARDI 20 DÉCEMBRE 14:00 à 16:00 | JEUDI 29 DÉCEMBRE 10:00 à 12:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte hermétique

### MENU DE FÊTES

Toasts panés au sésame et crevettes; Brochette de volaille aux fruits secs; Bûche roulée, caramel au beurre salé et praliné

🕒 JEUDI 22 DÉCEMBRE 10:00 | MARDI 27 DÉCEMBRE 14:00

**Prévoir pour ce cours : 1 boîte hermétique + 2 grandes boîtes hermétiques**

### LE BRUNCH

Smoothie exotique; Muffins au citron; Pancakes aux pépites de chocolat; Oeuf brouillés au chorizo

🕒 VENDREDI 23 DÉCEMBRE 14:00 | VENDREDI 30 DÉCEMBRE 10:00

**Prévoir pour ce cours : 1 pot à confiture avec couvercle + 3 boîtes hermétiques**