



Adultes

LES MACARONS

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

☉ MARDI 01 DÉCEMBRE 10:00 À 12:00 | JEUDI 03 DÉCEMBRE 18:30 À 20:30 | SAMEDI 05 DÉCEMBRE 18:00 À 20:00 | MERCREDI 23 DÉCEMBRE 14:00 À 16:00 | SAMEDI 02 JANVIER 18:00 À 20:00

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

LE MENU CHIC ET CHOC

Bouchées à la reine aux fruits de mer; Magret de canard poêlé, pain perdu parfumé et champignons; Entremets fondant chocolat noisettes

☉ MARDI 01 DÉCEMBRE 18:30 À 20:30 | JEUDI 17 DÉCEMBRE 10:00 À 12:00 | SAMEDI 26 DÉCEMBRE 18:00 À 20:00

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

LA BÛCHE DE NOËL

La bûche au nougat (biscuit Joconde, amandes Negresco, crème diplomate au miel)

☉ JEUDI 03 DÉCEMBRE 10:00 À 12:00 | LUNDI 14 DÉCEMBRE 14:00 À 16:00 | SAMEDI 19 DÉCEMBRE 18:00 À 20:00

Prévoir pour ce cours : 1 plateau

TRES CHOCOLAT

Twix maison : sablé, caramel au beurre salé enrobage chocolat lait; Coulant au chocolat à la fleur de sel; Caramel mou au chocolat

☉ JEUDI 03 DÉCEMBRE 14:00 À 16:00 | SAMEDI 12 DÉCEMBRE 10:00 À 12:00 | VENDREDI 18 DÉCEMBRE 10:00 À 12:00 | LUNDI 28 DÉCEMBRE 18:30 À 20:30

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

LES CHOCOLATS DE NOËL

Découvrez les secrets du chocolat : mise au point, moulage, trempage...

Parfums : praliné et orange-Cointreau; Mendiants

☉ VENDREDI 04 DÉCEMBRE 10:00 À 12:00 | LUNDI 07 DÉCEMBRE 18:30 À 20:30 | SAMEDI 12 DÉCEMBRE 18:00 À 20:00 | MERCREDI 30 DÉCEMBRE 14:00 À 16:00

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

LE MENU DU REVEILLON

Magret de canard laqué au Coteaux du layon, contisé aux agrumes confits; Chantilly de brie, crackers maison au cumin; Croustillant gambas et foie gras, réduction aux agrumes

☉ SAMEDI 05 DÉCEMBRE 09:00 À 11:00 | SAMEDI 05 DÉCEMBRE 12:00 À 14:00 | MARDI 08 DÉCEMBRE 18:30 À 20:30 | VENDREDI 11 DÉCEMBRE 14:00 À 16:00 | MARDI 15 DÉCEMBRE 10:00 À 12:00

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

LES ENTRÉES DU RÉVEILLON

Verrine à la roquette et mousse de mascarpone; Samossas au foie gras, réduction pomme-porto; Mini-terrines au poisson et noix de pétoncles aux agrumes, sauce mousseline

☉ SAMEDI 05 DÉCEMBRE 15:00 À 17:00 | JEUDI 10 DÉCEMBRE 10:00 À 12:00 | MARDI 22 DÉCEMBRE 18:30 À 20:30

Prévoir pour ce cours : 2 verrine(s) + 7 boîte(s) hermétique(s)

LA TERRINE DE FOIE GRAS (supplément 15 €)

Terrine de foie gras au naturel : cuisson traditionnelle ou au micro-ondes; Pain d'épices (maison); Chutney de figues

☉ VENDREDI 11 DÉCEMBRE 10:00 À 12:00 | SAMEDI 12 DÉCEMBRE 14:00 À 16:00 | JEUDI 17 DÉCEMBRE 14:00 À 16:00

Prévoir pour ce cours : 1 terrine de 600g+ 2 boîte(s) hermétique(s)

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

☉ SAMEDI 19 DÉCEMBRE 10:00 À 12:00 | MARDI 22 DÉCEMBRE 10:00 À 12:00 | MARDI 29 DÉCEMBRE 18:30 À 20:30 | SAMEDI 02 JANVIER 14:00 À 16:00

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

Enfants

ENFANTS : LE CHOCOLAT DES FETES

La bûche roulée choco-coco; Sapin sablé au chocolat

🕒 MERCREDI 09 DÉCEMBRE 14:00 À 16:00 | MERCREDI 23 DÉCEMBRE 10:00 À 12:00

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

ENFANTS : MON MENU FESTIF

Nid de pomme de terre à l'oeuf; Coulant au chocolat; Gougères (Pâte à choux au fromage)

🕒 SAMEDI 26 DÉCEMBRE 14:00 À 16:00

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

ENFANTS : MON GOÛTER DES VACANCES

Cupcakes sapin de Noël; Spritz

🕒 LUNDI 28 DÉCEMBRE 14:00 À 16:00

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

ENFANTS : LES GAULETTES DES ROIS

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

🕒 SAMEDI 02 JANVIER 10:00 À 12:00

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

Adulte+Enfant

ADULTE+ENFANT : LES MACARONS (1 inscription par binôme)

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

🕒 LUNDI 21 DÉCEMBRE 17:30 À 19:30

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

ADULTE+ENFANT : LE REPAS DE FÊTE

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

🕒 SAMEDI 26 DÉCEMBRE 10:00 À 12:00

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

ADULTE+ENFANT : LA PÂTE À CHOU (1 binôme = 1 inscription)

Eclairs au chocolat; Gougères (Pâte à choux au fromage)

🕒 MARDI 29 DÉCEMBRE 10:00 À 12:00

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