

SOIREE SAINT-VALENTIN : COURS + REPAS SUR PLACE (40€ / personne)

St-Jacques aux deux patates douces; Mille-feuille de mignon de porc au chorizo, compote d'oignons piquante ; Vacherin mendiants et Grand Marnier

📅 VENDREDI 13 FÉVRIER 19:00 À 22:00

Ateliers adultes : 35€ / 2 heures

LES MACARONS

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

📅 LUNDI 02 FÉVRIER 14:00 | VENDREDI 13 FÉVRIER 10:00 | MARDI 17 FÉVRIER 18:30 | SAMEDI 28 FÉVRIER 10:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte hermétique ou 1 plateau

LE MENU DE FÉVRIER

Quenelles de chèvre et dentelles de caramel; Risotto aux gambas parfumé aux fruits de la passion; Crèmeux au chocolat, éclats de brownies

📅 MARDI 03 FÉVRIER 10:00 | SAMEDI 14 FÉVRIER 18:00 | LUNDI 16 FÉVRIER 14:00 | JEUDI 19 FÉVRIER 18:30

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 4 à 6 verrines

LA PÂTISSERIE EXOTIQUE

Dacquoise à la noix de coco et mousse au citron vert; Gratin meringué de fruits exotiques

📅 MARDI 03 FÉVRIER 14:00 | LUNDI 16 FÉVRIER 18:30 | MARDI 17 FÉVRIER 10:00 | SAMEDI 07 MARS 10:00

Prévoir pour ce cours : 1 grande assiette + 1 petit plat à gratin

LE FROMAGE, TOUT UN PLAT !

Ravioles de légumes au sésame, crème à l'abondance; Tatin maroilles-endives; Moelleux au fromage frais et parfum de Cognac

📅 JEUDI 05 FÉVRIER 10:00 | LUNDI 09 FÉVRIER 14:00 | SAMEDI 21 FÉVRIER 14:00 | MARDI 03 MARS 18:30

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 1 moule à tartelette

LA MER

Blanquette de la mer; Croustillants de St Jacques aux poireaux, sauce au cidre; Accras de poisson, sauce thaïe à la menthe

📅 JEUDI 05 FÉVRIER 14:00 | JEUDI 12 FÉVRIER 18:30 | SAMEDI 28 FÉVRIER 18:00 | JEUDI 12 MARS 10:00

Prévoir pour ce cours : 5 boîtes hermétiques

LA CUISINE CREOLE

Féroce d'avocat; Cake antillais (à l'ananas); Poulet rhum coco

📅 JEUDI 05 FÉVRIER 18:30 | JEUDI 12 FÉVRIER 14:00 | SAMEDI 21 FÉVRIER 18:00 | MARDI 03 MARS 10:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

LE CAFÉ GOURMAND

Mille-feuille de ganache au chocolat noir et tuiles de meringue au citron; Bouchées pralinoise; Verrine Tiramisu exotique (tiramisu coco, coulis framboise, ananas rôti)

📅 SAMEDI 07 FÉVRIER 10:00 | MARDI 10 FÉVRIER 10:00 | JEUDI 19 FÉVRIER 14:00 | JEUDI 26 FÉVRIER 18:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques + 6 verrines

LES VIENNOISERIES

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

📅 MARDI 10 FÉVRIER 14:00 | JEUDI 19 FÉVRIER 10:00 | SAMEDI 21 FÉVRIER 10:00 | VENDREDI 27 FÉVRIER 18:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

LE MENU DE SAINT-VALENTIN

St-Jacques aux deux patates douces; Mignon de porc au chorizo, compote d'oignons aux fruits secs; Vacherin mendiants et Grand Marnier

📅 SAMEDI 14 FÉVRIER 10:00

Prévoir pour ce cours : 5 boîtes hermétiques + 2 ramequins

CA MIJOTE !

Carbonnade flamande; Poulet au roquefort; Calamars poêlés, tomates confites, ail et persil

📅 SAMEDI 14 FÉVRIER 14:00 | MARDI 17 FÉVRIER 14:00 | LUNDI 02 MARS 18:30 | MARDI 10 MARS 10:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

Atelier enfant : 22€/2 heures

ENFANTS : MON MENU D'HIVER

Muffins aux lardons et au fromage; Gambas et risotto crémeux; Pots de crème à la vanille

📅 JEUDI 26 FÉVRIER 10:00 | MARDI 03 MARS 14:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 2 ramequins

ENFANTS : LES CUPCAKES

Les cupcakes de toutes les couleurs

📅 SAMEDI 28 FÉVRIER 14:00 | LUNDI 02 MARS 10:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques

ENFANTS : LA CHANDELEUR

Pancakes banane; Blinis aux spéculoos; Pâte à tartiner, chocolat praliné

📅 LUNDI 02 MARS 14:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 1 petit pot à confiture avec couvercle

Ateliers adulte+Enfant : 35€/2pers/2h

ADULTES+ENFANTS : L'INDE

Naans au fromage; Curry de poulet à la menthe; Gâteau de semoule à l'indienne

📅 JEUDI 26 FÉVRIER 14:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

ADULTES+ENFANTS : LES MACARONS

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

📅 SAMEDI 7 MARS 14:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte hermétique