

Programme des cours de cuisine de février

Adulte : 25.000fcfa

SAIN ET SAVOUREUX

Sablé aux légumes; Tajine d'agneau aux patates douces et fruits secs; Tarte au citron meringuée

☉ MERCREDI 01 FEVRIER 09:30 A 11:30 | MERCREDI 08 FEVRIER 18:30 A 20:30 | VENDREDI 17 FEVRIER 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

LE MENU DE LA MER

Poisson rôti, viennoise au romarin; Aumônières de sarrasin aux fruits de mer; Coupe gingembre, chocolat crémeux, croquant coco

☉ JEUDI 02 FEVRIER 09:30 A 11:30 | VENDREDI 10 FEVRIER 14:30 A 16:30 | JEUDI 16 FEVRIER 18:30 A 20:30

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 2 verrines

BUFFET CHIC

Cupcakes aux tomates confites, glaçage basilic; Verrine chocolat-passion et ses langues de chat; Canapés croustillants au tartare de thon

☉ VENDREDI 03 FEVRIER 09:30 A 16:30 | VENDREDI 17 FEVRIER 18:30 A 20:30

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 4 verrines

VOYAGE EN INDE

Pakora de légumes, sauce menthe cumin; Poulet tikka et riz basmati au citron vert; Lassi mangue-safran; Naans au fromage

☉ VENDREDI 03 FEVRIER 14:30 A 16:30 | MERCREDI 15 FEVRIER 18:30 A 20:30 | SAMEDI 18 FEVRIER 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques + 1 bocal

LE COURS PÂTISSERIE : LE TRIANON (ou Royal Chocolat)

Le Trianon (ou Royal Chocolat)

☉ MARDI 07 FEVRIER 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 1 plateau ou une assiette plate

100 % VEGETARIEN

Ravioles chèvre et miel, crème de courgette; Wok de légumes au quinoa; Flamenkueche végétarienne

☉ MARDI 07 FEVRIER 18:30 A 20:30

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

LA SAINT VALENTIN

Tarte noisette et parmesan aux shiitakés; Pavlova aux fruits rouges; Cassolette de poisson et gambas au lait de coco

☉ JEUDI 09 FEVRIER 09:30 A 11:30 | VENDREDI 10 FEVRIER 18:30 A 20:30 | MARDI 14 FEVRIER 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 moule(s) à tartelette + 2 petits pots avec couvercle

MARDI GRAS-TRONOMIQUE

Gaufres à la tapenade et tomates confites; Beignets du pâtissier; Blinis de pommes de terre et crème fouettée de saumon fumé

☉ JEUDI 16 FEVRIER 14:30 A 16:30 | VENDREDI 17 FEVRIER 09:30 A 11:30 | MERCREDI 01 MARS 18:30 A 20:30

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

Express lunch: 12.000fcfa

EXPRESS LUNCH: LE BO BUN

Salade Bo Bun

☉ JEUDI 02 FEVRIER 12:30 A 14:00

EXPRESS LUNCH: BLANQUETTE GAMBAS VOLAILLE REVISITÉE FAÇON ASIE ET SON RIZ PARFUME

Blanquette gambas et volaille, revisitée façon Asie

☉ JEUDI 09 FEVRIER 12:30 A 14:00

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

Soirée de l'Atelier : 30.000fcfa

LA SOIRÉE SAINT-VALENTIN: COURS DE CUISINE SUIVI DU DÎNER SUR PLACE

Coupe gingembre, chocolat crémeux, croquant coco; Veau très tendre aux épices, purée de patates douces; Coeur de crevettes laquées au sésame

☉ MARDI 14 FEVRIER 19:00 A 22:00

Parent/enfant : 25.000fcfa

PARENT-ENFANT: WEEK-END A ROME

Gnocchi de patates douces à la crème de parmesan; Bruschetta caprese; Panna cotta au chocolat au lait

☉ SAMEDI 25 FEVRIER 15:00 A 17:00

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

Enfant : 15.000fca

ENFANT/ADO: LE NOUVEL AN CHINOIS

Beignets de crevettes; Riz cantonnais; Ailes de poulet caramélisées

🕒 MERCREDI 08 FEVRIER 14:30 A 16:30 | MERCREDI 22 FEVRIER

10:00 A 12:00 | LUNDI 27 FEVRIER 14:30 A 16:30

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

ENFANT/ADO: GOÛTEZ-MOI CA!

Mozzarella stick (panés) et sauce tomate basilic; Verrine de volaille, agrume et avocat à la sauce cocktail; Chouquettes aux grains de sucre

🕒 SAMEDI 11 FEVRIER 10:00 A 12:00 | MARDI 21 FEVRIER 14:30 A

16:30 | MARDI 28 FEVRIER 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 3 boites hermétiques + 2 verrines + 1 petit pot avec couvercle

ENFANT/ADO : GOÛTER GOURMAND

Guet-apens (biscuits fourrés chocolat-noisette); Cake au caramel et popcorns

🕒 MARDI 21 FEVRIER 10:00 A 12:00 | JEUDI 23 FEVRIER 14:30 A

16:30

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

ENFANT/ADO: MON REPAS EQUILIBRE

Suprême de volaille aux champignons sauce crème; Velouté de courgette; Tarte à la mangue et à la crème pâtissière

🕒 MERCREDI 22 FEVRIER 14:30 A 16:30 | SAMEDI 25 FEVRIER

10:00 A 12:00 | JEUDI 02 MARS 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 moules à tartelette

ENFANT/ADO: LE MENU COMPLET

Velouté au potiron; Quiche lorraine; Sablés à la confiture

🕒 JEUDI 23 FEVRIER 10:00 A 12:00 | VENDREDI 03 MARS 14:30 A

16:30

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

ENFANT/ADO: MARDI GRAS ET CHANDELEUR

Crêpe-blinis aux courgettes; Beignets aux pommes; Gaufres traditionnelles et sauce au chocolat

🕒 VENDREDI 24 FEVRIER 14:30 A 16:30 | SAMEDI 25 FEVRIER 10:00

A 12:00 | MERCREDI 01 MARS 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 pot à confiture avec couvercle

ENFANT/ADO: MON MENU CHIC

Médaille de volaille à la Vache qui rit, frites de patates douces; Tarte Tatin aux pommes fondantes

🕒 LUNDI 27 FEVRIER 10:00 A 12:00 | MARDI 28 FEVRIER 14:30 A

16:30

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

ENFANT/ADO : LA PIZZA

Ma pizza maison; Smoothie exotique

🕒 MERCREDI 01 MARS 14:30 A 16:30 | VENDREDI 03 MARS 10:00 A

12:00

Prévoir pour ce cours : 2 assiette(s) + 1 pot avec couvercle hermétique

ENFANT/ADO:LES CUPCAKES

Les cupcakes de toutes les couleurs

🕒 JEUDI 02 MARS 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 1 grande boite hermétique