

Soirées spéciales : 36€ / pers.

RENCONTRES DE LA SAINT-VALENTIN : Cours de cuisine en binôme suivi du dîner sur place

Crab cupcake; Médaille de veau rossini, purée de pommes de terre au parfum de truffe; Chou d'amour

☉ MARDI 13 FÉVRIER 19:00 À 22:00

LA SAINT-VALENTIN : Cours de cuisine en couple suivi du dîner sur place

Crab cupcake; Médaille de veau rossini, purée de pommes de terre au parfum de truffe; Chou d'amour

☉ MERCREDI 14 FÉVRIER 19:00 À 22:00

Adultes : 36€ / 2h

MACARONS

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

☉ MARDI 06 FÉVRIER 14:00 | SAMEDI 17 FÉVRIER 10:00 | JEUDI 08 MARS 18:30

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques

LA CUISINE INDIENNE

Naans au fromage; Sindhi Murgh (mijoté de poulet aux épices et yaourt); Pakora de crevettes, chutney à la mangue

☉ MARDI 06 FÉVRIER 18:30 | VENDREDI 16 FÉVRIER 14:00 | DIMANCHE 25 FÉVRIER 10:00 | SAMEDI 03 MARS 18:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques

COCOTTES ET MARMITES

Cassolette feuilletée de poulet au roquefort; Kig ha farz (pot-au-feu breton); Tarte au pomme meringuée en bocal

☉ JEUDI 08 FÉVRIER 14:00 | DIMANCHE 18 FÉVRIER 10:00 | LUNDI 19 FÉVRIER 18:30 | SAMEDI 24 FÉVRIER 10:00

Prévoir pour ce cours : 4 ramequins + 2 boîtes hermétiques

GRAND NORD

Tatin maroilles-chicons; Waterzoï de poulet; Gaufres liégeoises

☉ JEUDI 08 FÉVRIER 18:30 | LUNDI 12 FÉVRIER 14:00 | SAMEDI 24 FÉVRIER 18:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques

LA FORET NOIRE

☉ jeudi 15 FÉVRIER 14:00 | MARDI 20 FÉVRIER 18:30 | DIMANCHE 04 MARS 10:00 | SAMEDI 10 MARS 18:00

Prévoir pour ce cours : 1 grande boîte hermétique

CAFÉ GOURMAND

Brioche à la chantilly, façon profiteroles; Tartelette aux fruits secs et caramel; Douceur aux cerises amarena

☉ VENDREDI 09 FÉVRIER 18:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques + 2 verres transparents

LE NOUVEL AN CHINOIS

Nems de poulet aux légumes et sa sauce pimentée; Tartelettes façon chinoise; Porc au caramel

☉ DIMANCHE 11 FÉVRIER 10:00 | SAMEDI 17 FÉVRIER 18:00 | VENDREDI 23 FÉVRIER 14:00 | MARDI 06 MARS 18:30

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques

LE MENU DE FEVRIER

Mousse de gambas, beurre de coriandre; Emincé de porc à la moutarde à l'ancienne, mousseline de panais; Tarte aux poires au sirop de vin

☉ MARDI 13 FÉVRIER 14:00 | LUNDI 05 MARS 18:30 | DIMANCHE 11 MARS 14:00

Prévoir pour ce cours : 5 boîtes hermétiques

PLATS DU MONDE

Colombo de veau à la courge; Poulet tikka et riz basmati au citron vert; Boeuf Maffe (sauce tomates et arachides)

☉ VENDREDI 16 FÉVRIER 18:30 | MARDI 20 FÉVRIER 14:00 | DIMANCHE 25 FÉVRIER 14:00 | SAMEDI 10 MARS 14:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques

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 22 FÉVRIER 18:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

Adulte+enfant : 36€ / 2h / 2 pers.

MARDI-GRAS

Gaufres traditionnelles et caramel au beurre salé; Crêpes façon tarte aux pommes; Pâte à tartiner, chocolat praliné

☉ SAMEDI 10 FÉVRIER 10:00 | LUNDI 26 FÉVRIER 14:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

LE MENU DE FEVRIER

Croustillant de légumes; Risotto façon carbonara; Nougat glacé

☉ MARDI 27 FÉVRIER 10:00 | DIMANCHE 04 MARS 14:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

GOÛTER D'HIVER

Chouquettes aux grains de sucre; Chocolat liégeois en verrine; Moelleux noix et sarrasin

☉ JEUDI 01 MARS 14:00 | SAMEDI 03 MARS 10:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 2 verres transparents

LE NOUVEL AN CHINOIS

Riz cantonnais; Poulet caramélisées; Beignets de crevettes

☉ VENDREDI 02 MARS 10:00 | JEUDI 08 MARS 10:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques

JOLIS MACARONS LICORNE

Macarons à la vanille

☉ LUNDI 05 MARS 14:00 | SAMEDI 10 MARS 10:00

PRÉVOIR POUR CE COURS : 1 BOÎTE HERMÉTIQUE

Enfants : 25€ / 2h

LES DESSERTS AU CARAMBAR

Tuiles au Carambar; Riz au lait au carambar; Muffins citron et carambar

☉ DIMANCHE 18 FÉVRIER 14:00 | MARDI 27 FÉVRIER 14:00 | JEUDI 08 MARS 14:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 2 ramequins

LA CUISINE MONTAGNARDE

Cookies raclette; Tartiflette; Tartelettes à la myrtille

☉ MERCREDI 28 FÉVRIER 10:00 | MARDI 06 MARS 14:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques

CARNAVAL (vous pouvez venir déguisés !)

Ficelles picardes (crêpes farcies béchamel et jambon);

Crêpes sauce chocolat

☉ JEUDI 01 MARS 10:00 | SAMEDI 03 MARS 14:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

GÂTEAU BONHOMME DE NEIGE

☉ VENDREDI 02 MARS 14:00 | DIMANCHE 11 MARS 10:00

PRÉVOIR POUR CE COURS : 1 GRANDE BOÎTE HERMÉTIQUE

MENU ORIENTAL

Couscous (boeuf, poulet, merguez); Crème brûlée au miel et aux pignons

☉ MARDI 06 MARS 10:00 À 12:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques