

Ateliers adultes : 35€ / 2 heures

LE MENU DE SAISON

Gambas en sabayon aux échalotes fondantes; Feuilleté canard et foie gras, réduction aux agrumes; Fondant poire et châtaigne

☉ SAMEDI 03 JANVIER 14:00 À 16:00

Prévoir pour ce cours : 1 Petit(s) ramequin(s) à crème brûlée + 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

LES MACARONS

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

☉ SAMEDI 03 JANVIER 17:00 À 19:00 | JEUDI 15 JANVIER 14:30 À 16:30 | MARDI 20 JANVIER 10:00 À 12:00 | JEUDI 22 JANVIER 18:30 À 20:30 | SAMEDI 31 JANVIER 19:00 À 21:00

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

LES GALETTES DES ROIS (pâte feuilletée maison)

Galette abricots noisettes; Galette à la frangipane; Galette pistaches griottes

☉ SAMEDI 10 JANVIER 10:00 À 12:00 | MARDI 13 JANVIER 10:00 À 12:00 | JEUDI 22 JANVIER 14:30 À 16:30 | LUNDI 26 JANVIER 18:30 À 20:30

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

LA CUISINE FLAMBÉE

Rôti de canard au foie gras flambé au cognac; Crêpes soufflées à la crème Chiboust flambées au Cointreau

☉ SAMEDI 10 JANVIER 14:00 À 16:00 | VENDREDI 16 JANVIER 10:00 À 12:00 | LUNDI 19 JANVIER 14:30 À 16:30 | MERCREDI 28 JANVIER 18:30 À 20:30

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

LE JAPON

Salade de chou japonaise; Les sushis, les makis, californiana rolls...

☉ SAMEDI 10 JANVIER 17:30 À 19:30 | JEUDI 15 JANVIER 10:00 À 12:00 | MARDI 20 JANVIER 14:30 À 16:30 | MARDI 27 JANVIER 18:30 À 20:30

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

L'INDE

Naans au fromage; Poulet tandoori, sauce Cajou; Samossa de légumes, sauce menthe-cumin (feuille de brick)

☉ MARDI 13 JANVIER 14:30 À 16:30 | LUNDI 19 JANVIER 18:30 À 20:30 | SAMEDI 24 JANVIER 17:30 À 19:30 | MARDI 27 JANVIER 10:00 À 12:00

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

LE WOK

Poulet épicé aux cacahuètes (Gong Bao Ji Ding); Nouilles sautées aux légumes croquants (Chaomian); Canard au gingembre (Jiang Chao Ya)

☉ MARDI 13 JANVIER 18:30 À 20:30 | SAMEDI 17 JANVIER 17:30 À 19:30 | JEUDI 22 JANVIER 10:00 À 12:00 | MARDI 27 JANVIER 14:30 À 16:30

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

LE MENU DE JANVIER

Poire belle Hélène revisitée : tuile craquante au caramel, poire pochée, coulis caramel; Blinis de topinambours, crème fouettée au piment d'Espelette; Papillote de volaille à l'huile de noisette

☉ VENDREDI 16 JANVIER 18:30 À 20:30 | SAMEDI 17 JANVIER 10:00 À 12:00 | VENDREDI 23 JANVIER 10:00 À 12:00 | LUNDI 26 JANVIER 14:30 À 16:30

Prévoir pour ce cours : 6 boîte(s) hermétique(s)

L'ITALIE

Risotto au vin rouge, fromage de chèvre et jambon fumé; Semi-freddo au marsala; Lasagnes crémeuses à la bolognaise

☉ LUNDI 19 JANVIER 10:00 À 12:00 | JEUDI 29 JANVIER 18:30 À 20:30 | SAMEDI 31 JANVIER 10:00 À 12:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin (s) + 1 Plat à gratin moyen

LES ST JACQUES (supplément 5 €)

St-Jacques en mille-feuilles de saumons, crème à l'aneth; Soufflé aux noix de St-Jacques; Pomme de terre farcie aux Saint-Jacques, façon terre et mer

☉ MARDI 20 JANVIER 18:30 À 20:30 | VENDREDI 30 JANVIER 10:00 À 12:00

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

LES ACCORDS METS ET VINS (supplément 15 €)

Cours de cuisine suivi d'une dégustation avec initiation à l'oenologie

Vol au vent de courgettes à la crème de parmesan; Médaillon de volaille à la tapenade, patates douces à l'orange sanguine; Coulant au chocolat à la fleur de sel

☉ VENDREDI 23 JANVIER 19:00 À 22:00

Ateliers adulte+Enfant : 35€/2pers/2h

LES MACARONS

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

☉ SAMEDI 17 JANVIER 14:00 À 16:00

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

LA CUISINE DU MONDE

Pastilla de poulet et aux amandes; Panna cotta au caramel

☉ SAMEDI 24 JANVIER 14:00 À 16:00

Prévoir pour ce cours : 2 ramequin(s) + 1 boîte(s) hermétique(s)

Atelier enfant : 22€/2 heures

LA GALETTE DES ROIS

Galette des rois à la framboise; Galette des rois bretonne au caramel fondant

☉ SAMEDI 03 JANVIER 10:00 À 12:00

Prévoir pour ce cours : 2 assiette (s)

LES USA

Nuggets de poulet, sauce cocatchup; Cookies aux noix de pécan

☉ SAMEDI 24 JANVIER 10:00 À 12:00

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

Formule express : 18€ / 1 heure

LE SAUMON

Saumon à la peau croustillante, sauce vierge à la pomme verte ; café gourmand offert

☉ JEUDI 29 JANVIER 12:30 À 13:30