

Adultes

LE VIN DANS LA CUISINE

Poire pochée au Layon, crème brûlée au Roquefort; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes

☉ SAMEDI 09 JANVIER 10:00 À 12:00 | JEUDI 14 JANVIER 10:00 À 12:00 | LUNDI 18 JANVIER 14:00 À 16:00 | MERCREDI 27 JANVIER 18:30 À 20:30

Prévoir pour ce cours : 4 ramequin(s) + 6 boîte(s) hermétique(s)

LES MACARONS

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

☉ SAMEDI 09 JANVIER 14:00 À 16:00 | VENDREDI 15 JANVIER 10:00 À 12:00 | JEUDI 21 JANVIER 14:00 À 16:00 | JEUDI 28 JANVIER 18:30 À 20:30

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

LE WOK

Bouchées de volaille laquées au miel et sésame; Bœuf aux oignons; Nouilles sautées terre et mer

☉ SAMEDI 09 JANVIER 18:00 À 20:00 | JEUDI 14 JANVIER 18:30 À 20:30 | MARDI 19 JANVIER 10:00 À 12:00 | LUNDI 25 JANVIER 14:00 À 16:00

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

LA VIENNOISERIE

Les viennoiseries : croissant, pain au chocolat, pain aux raisins

☉ JEUDI 14 JANVIER 14:00 À 16:00 | JEUDI 28 JANVIER 10:00 À 12:00 | SAMEDI 30 JANVIER 18:00 À 20:00

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

LE JAPON

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

☉ VENDREDI 15 JANVIER 14:00 À 16:00 | SAMEDI 23 JANVIER 15:30 À 17:30 | MARDI 26 JANVIER 10:00 À 12:00

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

PLAISIR D'HIVER

Soufflé normand (camembert); Agneau aux aromates, cocotte lutée aux légumes d'hiver et citron confit; Tarte fine aux pommes façon Kouign aman

☉ SAMEDI 16 JANVIER 15:30 À 17:30 | LUNDI 18 JANVIER 18:30 À 20:30 | JEUDI 21 JANVIER 10:00 À 12:00 | JEUDI 28 JANVIER 14:00 À 16:00

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

LES ACCORDS METS ET VINS

Atelier suivi du repas sur place animé par Franz, caviste chez Vins, Epices & Tout

Supplément = 10 €

Mille-feuilles de noix de St-Jacques et poireau à la rouille; Polenta dorée aux olives, saltimbocca de veau; Café liégeois gourmand

☉ JEUDI 21 JANVIER 18:30 À 22:00

Enfants

LA MONTAGNE

Cookies savoyards; Gratin de pomme de terre à la Tome; Chamonix à l'abricot et à l'orange

☉ MERCREDI 20 JANVIER 14:00 À 16:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 petit plat à gratin

LES DESSERTS AUX BONBONS

Mousse et tuiles au Carambar; Crumble aux poires et au Kinder; Mendiants aux Smarties

☉ SAMEDI 30 JANVIER 10:00 À 12:00

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

Adulte+Enfant

LES EPICES

Suprêmes de volaille, spirale au curry; Pommes Dauphine au paprika; Igloo meringué à la mousse au chocolat gingembre

☉ MERCREDI 27 JANVIER 14:00 À 16:00

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

LES CUPCAKES

Cupcakes : décorations en crème au beurre et pâte à sucre

☉ SAMEDI 30 JANVIER 14:00 À 16:00

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