

Adultes : 36€ / 2h

LES TARTES DE L'ÉTÉ

Tartes sablées : aux framboises, mousse au chocolat blanc - à la fraise, pesto à la menthe

☉ SAMEDI 01 JUILLET 09:30 À 11:30 | JEUDI 06 JUILLET 10:00 À 12:00 | VENDREDI 07 JUILLET 18:30 À 20:30

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

BARBECUE PLAISIR

Brochette de volaille sur la route des indes, sauce curry; Travers de porc caramélisés, sauce barbecue; Papillotes de courgette à la ricotta

☉ SAMEDI 01 JUILLET 18:00 À 20:00 | MARDI 04 JUILLET 14:00 À 16:00

Prévoir pour ce cours : 5 boîte(s) hermétique(s)

MACARONS

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

☉ MARDI 04 JUILLET 10:00 À 12:00 | SAMEDI 08 JUILLET 18:00 À 20:00 | JEUDI 13 JUILLET 18:30 À 20:30

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

DÉJEUNER SUR L'HERBE

Panna cotta de bisque, langoustine et vinaigrette de estragon; Aiguillettes de volaille en croûte d'épices, sauce barbecue maison; Tartelette myrtilles et coco

☉ MARDI 04 JUILLET 18:30 À 20:30 | VENDREDI 07 JUILLET 10:00 À 12:00

Prévoir pour ce cours : 2 ramequin(s) + 5 boîte(s) hermétique(s)

GARDEN PARTY

Verrine de thon au sésame, purée de pois chiche; Tomates d'amour au pavot; Coupe bretonne : sablé breton, mousse et caramel au lait

☉ JEUDI 06 JUILLET 14:00 À 16:00

Prévoir pour ce cours : 4 verrine(s) + 3 boîte(s) hermétique(s) + 4 ramequin(s)

Adultes+Enfants : 36€ / 2 pers. / 2h

LE JAPON

Sushis, makis, California Rolls...

☉ LUNDI 10 JUILLET 14:00 À 16:00

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

LES MACARONS

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

☉ MARDI 11 JUILLET 14:00 À 16:00

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

LE BRUNCH DE L'ÉTÉ

Muffins au gru de cacao et aux framboises; Pancakes salés à la mousse de bacon; Tortilla pommes de terre et courgettes; Smoothie exotique

☉ MERCREDI 12 JUILLET 10:00 À 12:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s) + 1 pot à confiture avec couvercle

BEC SUCRÉ

Mousse au Toblerone; Muffins pinky; Panna cotta au Carambar et son crumble

☉ JEUDI 13 JUILLET 10:00 À 12:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

Enfants : 25€ / 2h

TOUT CHOCO

Chouquettes aux pépites de chocolat; La mousse au chocolat et ses langues de chat

☉ DIMANCHE 02 JUILLET 10:00 À 12:00 | LUNDI 10 JUILLET 10:00 À 12:00

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

C'EST MOI QUI L'AI FAIT !

Pots de crème à la vanille façon Danette; Moelleux au chocolat; Tuiles aux amandes

☉ SAMEDI 08 JUILLET 10:00 À 12:00 | MARDI 11 JUILLET 10:00 À 12:00

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

LA CUISINE DU MONDE

Boulettes de boeuf maison, sauce aux 4-épices et Riz pilaf; Iles flottantes

☉ MERCREDI 12 JUILLET 14:00 À 16:00

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

EN ROUTE POUR L'ITALIE

Ma pizza maison; Smoothie exotique

☉ JEUDI 13 JUILLET 14:00 À 16:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte(s) hermétique(s) grande(s) + 1 bocal en verre avec couvercle