

Adultes : 35€ / 2h

TRILOGIE DE POISSONS

Poisson rôti, viennoise au romarin; Rillettes de poisson au citron vert; Roulé de poisson, mousseline au saumon et beurre vert

☉ LUNDI 01 JUIN 14:00 À 16:00

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

UN AIR DE PRINTEMPS SOUFFLE SUR LES MACARONS !

Macarons au citron ou au fruit de la passion; Macarons à la framboise

☉ LUNDI 01 JUIN 19:00 À 21:00

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

BUFFET CHIC

Cupcake aux tomates confites, glaçage basilic; Blinis de ciboule, salsa avocat; Canapés croustillants au tartare de thon

☉ MARDI 02 JUIN 10:00 À 12:00 | MERCREDI 24 JUIN 09:30 À 11:30

Prévoir pour ce cours : 1 boîte(s) hermétique(s) grande(s) + 4 boîte(s) hermétique(s)

LE FRAISIER

Fraisier

☉ JEUDI 04 JUIN 19:00 À 21:00

Prévoir pour ce cours : 1 plateau

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

☉ LUNDI 08 JUIN 14:00 À 16:00 | MARDI 16 JUIN 10:00 À 12:00 |

LUNDI 29 JUIN 19:00 À 21:00 | SAMEDI 04 JUILLET 10:00 À 12:00

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

LE JAPON

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

☉ MARDI 09 JUIN 10:00 À 12:00 | LUNDI 15 JUIN 14:00 À 16:00 |

SAMEDI 27 JUIN 18:00 À 20:00 | JEUDI 02 JUILLET 19:00 À 21:00

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

DU SOLEIL DANS L'ASSIETTE

Rillettes de chorizo; Risotto pêche et canard fumé; Carré glacé à la rhubarbe

☉ MARDI 09 JUIN 19:00 À 21:00 | VENDREDI 26 JUIN 10:00 À

12:00 | LUNDI 29 JUIN 14:00 À 16:00 | SAMEDI 04 JUILLET 18:00 À 20:00

Prévoir pour ce cours : 4 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

☉ MERCREDI 10 JUIN 19:00 À 21:00 | SAMEDI 20 JUIN 19:00 À

21:00 | LUNDI 22 JUIN 14:00 À 16:00 | MARDI 30 JUIN 10:00 À 12:00

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

LA PROVENCE

Quatre-quart provençal (salé); Tatin provençale tomates basilic; Brandade de poisson aux olives et tomates

☉ JEUDI 11 JUIN 14:00 À 16:00 | VENDREDI 19 JUIN 10:00 À

12:00 | VENDREDI 26 JUIN 19:00 À 21:00

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

LA MERINGUE DANS TOUS SES ETATS

Tartelettes au citron meringuées; Mousse légère aux framboises; Meringues fondantes

☉ JEUDI 11 JUIN 19:00 À 21:00

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

2 boîte(s) hermétique(s)

APÉRITIF DINATOIRE

Chouquettes aux légumes et parmesan; Croustillants aux oignons acidulés et chorizo; Verrines tomates, mousse de poivron jaune et gambas poêlées

☉ LUNDI 15 JUIN 19:00 À 21:00 | JEUDI 25 JUIN 14:00 À 16:00 |

VENDREDI 03 JUILLET 10:00 À 12:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) + 4

verrine(s)

LES CHARLOTES SALEES ET SUCREES

La salade grecque façon charlotte (olive, concombre, tomates, feta); Charlotte aux fraises (biscuits à la cuillère maison - crème diplomate)

☉ MERCREDI 17 JUIN 19:00 À 21:00 | JEUDI 25 JUIN 10:00 À

12:00 | JEUDI 02 JUILLET 14:00 À 16:00

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

LA CUISINE DE LA MER

Paupiette de saumon fumé à la crème d'avocat; Coquille St Jacques à l'étouffée (fumet de poisson maison)

☉ JEUDI 18 JUIN 14:00 À 16:00 | MARDI 23 JUIN 19:00 À 21:00 |

JEUDI 02 JUILLET 10:00 À 12:00 | SAMEDI 04 JUILLET 14:00 À

16:00

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

COURS DE CUISINE SUIVI DU DÎNER OENOLOGIQUE (supplément 15 €)

Raviolis au parmesan et crème au citron; Dos de poisson, sauce cacahuètes et pomme de terre confite; Panna cotta coco, gelée passion

☉ VENDREDI 19 JUIN 19:00 À 22:00

Adulte+Enfant : 35€ / 2 pers. / 2h

LES MACARONS (1 inscription par binôme)

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

☉ LUNDI 22 JUIN 17:30 À 19:30

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

Enfants : 22€ / 2h

MON MENU COMPLET

Petit cake à l'italienne (tomates confites et mozzarella) ; Tomates farcies; Abricots meringués

☉ SAMEDI 27 JUIN 14:00 À 16:00

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