

Adultes

HERBES FOLLES

Rouleaux de printemps, saumon fumé, pamplemousse et aneth; Fricassés d'asperges vertes, gambas, caramel orange et romarin; Parfait mojito (dessert menthe et citron)

☉ JEUDI 02 JUIN 10:00 À 12:00 | SAMEDI 04 JUIN 14:00 À 16:00

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

LE FRAISIER

Fraisier

☉ JEUDI 02 JUIN 18:30 À 20:30

Prévoir pour ce cours : 1 plateau

LA CUISINE ASIATIQUE

Nems au poulet; Nouilles sautées aux crevettes et aux légumes; Porc au caramel

☉ VENDREDI 03 JUIN 10:00 À 12:00

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

LE JAPON

Salade de choux japonaise; Sushis, makis, California Rolls...

☉ VENDREDI 03 JUIN 14:00 À 16:00

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

MACARONS FRUITES

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

☉ VENDREDI 03 JUIN 18:30 À 20:30

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

LA VIE EN ROSE

Layer cake aux framboises, décoration meringuée; Tartelette aux groseilles et fromage blanc

☉ LUNDI 06 JUIN 15:00 À 17:00 | MARDI 14 JUIN 10:00 À 12:00 | LUNDI 27 JUIN 18:30 À 20:30

Prévoir pour ce cours : 2 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

☉ MARDI 07 JUIN 18:30 À 20:30 | MARDI 21 JUIN 10:00 À 12:00 | LUNDI 27 JUIN 14:30 À 16:30

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

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

☉ JEUDI 09 JUIN 10:00 À 12:00 | LUNDI 13 JUIN 14:30 À 16:30 | JEUDI 30 JUIN 18:30 À 20:30

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

LE PORTUGAL

Pasteis de nata (flans traditionnels); Cataplana (marmite aux poissons et fruits de mer); Tatin brandade et poivron confit

☉ JEUDI 09 JUIN 14:00 À 16:00 | VENDREDI 17 JUIN 10:00 À 12:00 | VENDREDI 24 JUIN 18:30 À 20:30

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

L'INDE

Samossa de légumes, sauce menthe-cumin (feuille de brick); Curry de volaille et riz basmati à l'indienne; Naans au fromage; Lassi mangue-safran

☉ JEUDI 09 JUIN 18:30 À 20:30

Prévoir pour ce cours : 5 boîte(s) hermétique(s) + 1 Bocal en verre avec couvercle

PANIER DE SAISON

Wraps au poulet tandoori et fenouil; Cabillaud en crumble de chorizo, fondue de courgettes; Moelleux aux framboises, coeur chocolat blanc

☉ VENDREDI 10 JUIN 18:30 À 20:30 | VENDREDI 17 JUIN 14:00 À 16:00 |

SAMEDI 18 JUIN 18:00 À 20:00 | MARDI 28 JUIN 10:00 À 12:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 petit plat à gratin

LA CUISINE CREOLE

Féroce d'avocat; Colombo de porc; Mousse à la noix de coco

☉ LUNDI 13 JUIN 18:30 À 20:30 | JEUDI 23 JUIN 14:00 À 16:00 | SAMEDI

25 JUIN 10:00 À 12:00 | VENDREDI 01 JUILLET 10:00 À 12:00

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

EXQUISES GOURMANDISES

Chouquettes à la dragée; Rochers choco-cacahuètes; Eclairs au chocolat

☉ MARDI 14 JUIN 18:30 À 20:30 | JEUDI 23 JUIN 10:00 À 12:00 | JEUDI

30 JUIN 14:00 À 16:00 | SAMEDI 02 JUILLET 18:00 À 20:00

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

SOIRÉE JAPONAISE : COURS DE CUISINE SUIVI DU DÎNER SUR PLACE (supplément 5 €)

Yakitori de boeuf au fromage; Sushis, makis, California Rolls...; Croustillant de bananes aux agrumes, mousse coco

☉ JEUDI 16 JUIN 18:30 À 22:00

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

LES BOUCHÉES APÉRITIVES

Pets de nonne salés aux tomates confites; Sablé aux noisettes à la mousse de chèvre; Feuilleté au saumon

☉ MARDI 21 JUIN 18:30 À 20:30 | VENDREDI 24 JUIN 14:00 À 16:00 |

SAMEDI 25 JUIN 13:30 À 15:30 | JEUDI 30 JUIN 10:00 À 12:00

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

LES CUPCAKES

Cupcakes : décorations en crème au beurre et pâte à sucre

☉ JEUDI 23 JUIN 18:30 À 20:30

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

RETOUR EN ENFANCE !

Hamburger (pain maison); Mousse et tuiles au Carambar; Salade Caesar; Muffins aux smarties

☉ MARDI 28 JUIN 18:30 À 20:30

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

Adulte+Enfant

MENU ITALIEN

Ma pizza maison; Tiramisu aux fruits rouges; Panna cotta au fromage frais, miroir de concombre

☉ SAMEDI 04 JUIN 09:30 À 11:30

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

Enfants

C'EST MOI QUI L'AI FAIT !

Langues de chat; Pots de crème à la vanille façon Danette; Moelleux au chocolat

☉ SAMEDI 02 JUILLET 10:00 À 12:00

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