

OENOLOGIE : LES CLÉS DE LA DEGUSTATION, 2 heures de formation animée par Dominique Weyland, Œnologue

🕒 VENDREDI 02 JUIN 18:30 À 20:30

Adultes : 36€ / 2h

LE FRAISIER

🕒 JEUDI 01 JUIN 10:00 À 12:00 | MARDI 06 JUIN 14:00 À 16:00 | DIMANCHE 11 JUIN 10:00 À 12:00 | VENDREDI 16 JUIN 18:30 À 20:30

Prévoir pour ce cours : 1 plateau(x)

LE JAPON

Salade de chou japonaise; Sushis, makis, california rolls...

🕒 JEUDI 01 JUIN 14:00 À 16:00 | SAMEDI 10 JUIN 09:30 À 11:30 | MARDI 13 JUIN 10:00 À 12:00 | LUNDI 19 JUIN 18:30 À 20:30

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

HERBES FOLLES

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

🕒 VENDREDI 02 JUIN 10:00 À 12:00 | DIMANCHE 25 JUIN 14:00 À 16:00

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

TOUCHE D'ÉPICES

Terrine de poulet à l'oriental; Cabillaud, crumble au Piment d'Espelette, fondue de légumes; Mousse au chocolat intense, confit d'abricot à la cardamome

🕒 SAMEDI 03 JUIN 17:30 À 19:30 | VENDREDI 09 JUIN 18:30 À 20:30 | VENDREDI 16 JUIN 10:00 À 12:00 | MARDI 20 JUIN 14:00 À 16:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(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 08 JUIN 14:00 À 16:00 | VENDREDI 23 JUIN 18:30 À 20:30 | VENDREDI 30 JUIN 10:00 À 12:00

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

MACARONS

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

🕒 VENDREDI 09 JUIN 10:00 À 12:00 | SAMEDI 10 JUIN 14:00 À 16:00 | LUNDI 12 JUIN 14:00 À 16:00 | MARDI 20 JUIN 18:30 À 20:30 | JEUDI 29 JUIN 14:00 À 16:00

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

PANIER D'ÉTÉ

Saumon gravlax, crème de concombre, blinis; Kleftiko (plat crétois : agneau, légumes fondants et feta); Cake-crumble cranberries et rhubarbe

🕒 SAMEDI 10 JUIN 18:00 À 20:00 | MARDI 13 JUIN 14:00 À 16:00 | JEUDI 22 JUIN 10:00 À 12:00 | MARDI 27 JUIN 18:30 À 20:30

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s) + 1 petit plat à gratin

LE MENU DU MOIS DE JUIN

Tarte tressée à la crème de poivrons grillés et chèvre frais; Axoa de veau (plat traditionnel basque); Charlotte à la rhubarbe

🕒 VENDREDI 16 JUIN 14:00 À 16:00 | DIMANCHE 18 JUIN 10:00 À 12:00 | LUNDI 26 JUIN 18:30 À 20:30 | JEUDI 29 JUIN 10:00 À 12:00

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

🕒 SAMEDI 24 JUIN 09:30 À 11:30 | MARDI 27 JUIN 14:00 À 16:00

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

🕒 MARDI 27 JUIN 10:00 À 12:00 | JEUDI 29 JUIN 18:30 À 20:30

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

LES TARTES DE L'ÉTÉ

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

🕒 VENDREDI 30 JUIN 14:00 À 16:00

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

Adultes+Enfants : 36€ / 2 pers. / 2h

LE MENU DE L'ÉTÉ

Nems de mozzarella, tomates et faisselle au basilic; Pomme de terre farcie à la viande; Fruit rouge farci à la fraise et menthe

🕒 DIMANCHE 25 JUIN 10:00 À 12:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 ramequin(s)