

Adultes : 35€ / 2h

LES VIENNOISERIES

Les viennoiseries (croissants, pains au chocolat, pains aux raisins...)

🕒 SAMEDI 02 MAI 10:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

BOUCHEES APERITIVES

Crousti-moelleux au foie gras et figues; Croustillant au poulet, fromage frais et abricot secs; Mini-cassolette de la mer

🕒 SAMEDI 02 MAI 19:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 3 ramequins

VOYAGE CULINAIRE EN MEDITERRANEE

Chaussons grecs à la menthe et à la feta; Saltimbocca de veau à la mozzarella et tomates confites; Tarte tropézienne

🕒 MARDI 05 MAI 10:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

POISSONS D'AVRIL

Soufflé de poisson au piment d'Espelette; Tournedos de cabillaud au lard, sauce béarnaise; Cannelloni de courgettes au poisson, crème de cresson

🕒 SAMEDI 09 MAI 10:00

Prévoir pour ce cours : 2 ramequins à soufflé + 3 boîtes hermétiques + 2 petites boîtes pour la sauce

DELICES DU TERROIR

Petits pâtés en croûte au basilic; Émincé de canard, légumes grillés, sauce au poivron rouge; Macaroné du Poitou (gâteau à l'amande)

🕒 SAMEDI 09 MAI 18:00

Prévoir pour ce cours : 4 ramequins + 4 boîtes hermétiques

UN AIR DE PRINTEMPS SOUFFLE SUR LES MACARONS !

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

🕒 LUNDI 11 MAI 14:00 | MARDI 19 MAI 10:00 | LUNDI 01 JUIN 19:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques

LE FRAISIER

Fraisier

🕒 MARDI 12 MAI 10:00 | LUNDI 18 MAI 14:00 | JEUDI 04 JUIN 19:00

Prévoir pour ce cours : 1 plateau

TRILOGIE DE POISSONS

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

🕒 MARDI 12 MAI 19:00 | MARDI 26 MAI 10:00 | LUNDI 01 JUIN 14:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques

BUFFET CHIC

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

🕒 MERCREDI 13 MAI 19:00 | SAMEDI 23 MAI 10:00 | LUNDI 25 MAI 14:00 | MARDI 02 JUIN 10:00

Prévoir pour ce cours : 1 grande boîte hermétique + 4 boîtes hermétiques

LA MERINGUE DANS TOUS SES ETATS

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

🕒 VENDREDI 15 MAI 10:00 | JEUDI 21 MAI 14:00 | MARDI 26 MAI 19:00 | JEUDI 04 JUIN 10:00

Prévoir pour ce cours : 1 grande boîte hermétique + 2 boîtes hermétiques

LE JOLI MOIS DE MAI, SES FRAISES ET SES ASPERGES !

Tartelette aux asperges, meringue à l'ail ; Risotto aux asperges, tuiles de parmesan; Nage de fraises à la menthe fraîche et crème fouettée

🕒 SAMEDI 16 MAI 18:30 | MERCREDI 20 MAI 19:00 | JEUDI 28 MAI 10:00 | JEUDI 04 JUIN 14:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques + 1 grande boîte hermétique

VOYAGE EN ESPAGNE

Croquetas (bouchées fondantes au jambon) ; Paella; Crème catalane

🕒 LUNDI 18 MAI 19:00 | JEUDI 21 MAI 10:00 | JEUDI 28 MAI 14:00 | VENDREDI 05 JUIN 10:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 2 ramequins

LE PRINTEMPS AU JARDIN

Wok de légumes crus-cuits aux épices; Curry de saumon aux légumes de printemps; Biscuit de Savoie aérien, coulis de fraises

🕒 VENDREDI 22 MAI 10:00 | VENDREDI 29 MAI 19:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques

Adulte+Enfant : 35€ / 2h / 2pers

ATELIER ADULTE+ENFANT : LES MACARONS

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

🕒 LUNDI 04 MAI 17:30 | SAMEDI 30 MAI 10:00 | LUNDI 22 JUIN 17:30

Prévoir pour ce cours : 1 boîte hermétique