

SOIREE ACCORD METS ET VINS (cours de cuisine suivi du repas sur place animé par Franz, de la cave Vins, Epices & Tout) (supplément 10 €)

Fondant à la graine de moutarde chips de bacon; Tartelette au caramel crémeux; Ballotine de poulet pignons et parmesan, tagliatelles de courgettes

☉ JEUDI 04 MAI 18:30 À 22:00 | SAMEDI 20 MAI 18:30 À 22:00

SOIREE SOPHRO ZEN AFTER WORK : 30 minutes de sophrologie pour mettre vos sens en éveil avant d'apprendre à cuisiner votre menu puis de le déguster sur place (supplément 5 €)

Nouilles sautées aux crevettes et aux légumes; Faux sushi sucré pomelo-coco

☉ VENDREDI 19 MAI 18:30 À 22:00

Adultes : 36€ / 2h

PETITES BOUCHEES, GRAND REGAL

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

☉ MARDI 02 MAI 14:00 | VENDREDI 12 MAI 10:00 | DIMANCHE 14 MAI 14:00 | VENDREDI 26 MAI 18:30

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 4 verrines

AU SOLEIL

Tarte fine aux aubergines confites et pesto; Gambas flambées, risotto artichaut et citronnelle; Sorbet ananas et menthe (sans sorbetière)

☉ MARDI 02 MAI 18:30 | VENDREDI 19 MAI 10:00 | MARDI 23 MAI 14:00 | DIMANCHE 28 MAI 14:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques

L'INDE

Korma de crevettes aux épices douces; Naans au fromage; Gâteau de semoule à l'indienne

☉ JEUDI 04 MAI 10:00 | VENDREDI 12 MAI 18:30 | JEUDI 18 MAI 14:00 | DIMANCHE 21 MAI 14:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

LE MENU DE MAI

Nems de poireau, crevette et pavot; Wok de volaille et légumes, réduction de soja montée au beurre; Tatin bretonne à l'ananas rôti, coulis caramel et Cointreau

☉ JEUDI 04 MAI 14:00 | JEUDI 11 MAI 18:30 | LUNDI 15 MAI 14:00 | DIMANCHE 21 MAI 10:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques

MACARONS

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

☉ VENDREDI 05 MAI 10:00 | JEUDI 11 MAI 14:00 | LUNDI 15 MAI 18:30 | SAMEDI 27 MAI 09:30

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques

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 05 MAI 14:00 | MARDI 16 MAI 18:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques + 2 ramequins

PLEIN SUD

Aubergines farcies au parmesan; Poisson du jour, à la tapenade et aux fraises; Tarte passion meringuée coco

☉ VENDREDI 05 MAI 18:30 | VENDREDI 19 MAI 14:00 | MARDI 23 MAI 10:00 | DIMANCHE 28 MAI 10:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques

LE FRAISIER

☉ SAMEDI 06 MAI 14:30 | MARDI 09 MAI 14:00 | JEUDI 18 MAI 10:00 | MARDI 30 MAI 18:30

Prévoir pour ce cours : 1 plateau

UN AIR PRINTANIER

Crème brûlée aux petits pois et curry, et ses mini brochettes tandoori; Filet mignon basse température, citron vert et coriandre, carottes glacées; Verrine à la mangue, mousse au citron vert et croquant au chocolat au lait

☉ SAMEDI 06 MAI 18:00 | JEUDI 11 MAI 10:00 | MARDI 16 MAI 14:00 | LUNDI 22 MAI 18:30

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques + 2 verres

LES FRAISES ET LES ASPERGES

Tartelette aux asperges, meringue à l'ail; Ballotine de saumon aux asperges et à l'estragon; Soufflé glacé à la fraise

☉ DIMANCHE 07 MAI 10:00 | VENDREDI 12 MAI 14:00 | MARDI 16 MAI 10:00 | MARDI 23 MAI 18:30

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 2 ramequins à soufflé

LE TRIANON

Le Trianon (ou Royal Chocolat)

☉ VENDREDI 26 MAI 14:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte hermétique

Adultes+Enfants : 36€ / 2 pers. / 2h

L'INDE

Naans au fromage; Lassi mangue-safran; Poulet korma (recette indienne, épices et lait de coco)

☉ SAMEDI 20 MAI 09:30

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 1 bocal en verre avec couvercle

Enfants : 25€ / 2h

LES DESSERTS AUX FRUITS ROUGES

Ile flottante sur coulis de fraise; Smoothie aux deux fruits rouges; Soufflé glacé aux fruits rouges

☉ DIMANCHE 07 MAI 14:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte hermétique + 1 bocal en verre avec couvercle + 3 ramequins

EN ROUTE POUR L'ITALIE

Ma pizza maison; Smoothie exotique

☉ DIMANCHE 14 MAI 10:00 À 12:00

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