

Adulte : 35€ / 2 heures

CA MIJOTE !

Carbonnade flamande; Poulet au roquefort; Calamars poêlés, tomates confites, ail et persil

🕒 LUNDI 02 MARS 18:30 | MARDI 10 MARS 10:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

LA CUISINE CREOLE

Féroce d'avocat; Cake antillais (à l'ananas); Poulet rhum coco

🕒 MARDI 03 MARS 10:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

LE FROMAGE, TOUT UN PLAT !

Moelleux au fromage frais et parfum de Cognac; Ravioles de légumes au sésame, crème à l'abondance; Tatin maroilles-endives

🕒 MARDI 03 MARS 18:30

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 1 moule à tartelette

LA PÂTISSERIE EXOTIQUE

Dacquoise à la noix de coco et mousse au citron vert; Gratin meringué de fruits exotiques

🕒 SAMEDI 07 MARS 10:00 | LUNDI 16 MARS 14:00

Prévoir pour ce cours : 1 assiette + 1 petit plat à gratin

LA POMME DE TERRE

Croustillant de volaille au chèvre et noisettes, gratin de pommes de terre et panais; Raviolis de Sardaigne (pomme de terre et menthe); Pommes de terre soufflées

🕒 LUNDI 09 MARS 14:00 | MARDI 10 MARS 18:30 | JEUDI 19 MARS 14:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques + 1 petit plat à gratin

L'INDE

Naans au fromage; Poulet korma; Lassi mangue-safran

🕒 MARDI 10 MARS 14:00 | SAMEDI 14 MARS 18:30 | JEUDI 26 MARS 18:30 | MARDI 31 MARS 10:00

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

LA MER

Blanquette de la mer; Croustillants de St Jacques aux poireaux, sauce au cidre; Accras de poisson, sauce Thaïe à la menthe

🕒 JEUDI 12 MARS 10:00

Prévoir pour ce cours : 5 boîtes hermétiques

LES MACARONS

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

🕒 JEUDI 12 MARS 14:00 | LUNDI 16 MARS 18:30 | VENDREDI 03 AVRIL 10:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques

LE PRINTEMPS

Tatin au navet, parfum de parmesan et romarin; Suprême de volaille fondant, cuisson basse température au four, gratin de légumes de printemps; Tulipe à la mousse de mascarpone et fruit de la passion

🕒 JEUDI 12 MARS 18:30 | MARDI 24 MARS 10:00 | JEUDI 02 AVRIL 14:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques + 1 petit plat à gratin

LE JAPON

Salade de choux japonaise; sushis, makis, california rolls...

🕒 VENDREDI 13 MARS 10:00 | MARDI 17 MARS 14:00 | MARDI 24 MARS 18:30 | SAMEDI 04 AVRIL 18:30

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques

CE WEEK-END, ON BRUNCH

Briochette au sucre; Smoothie exotique; Pancakes salés à la mousse de bacon

🕒 SAMEDI 14 MARS 10:00 | MARDI 17 MARS 10:00 | JEUDI 26 MARS 14:00 | VENDREDI 03 AVRIL 19:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques + 1 bocal en verre avec couvercle

LE REPAS DE PÂQUES

Oeuf mollet, asperges vertes justes saisies; Agneau mariné à l'orange et à la pistache; Tuiles cacao, mousse très chocolat express

🕒 SAMEDI 14 MARS 14:00 | JEUDI 19 MARS 18:30 | LUNDI 23 MARS 14:00 | VENDREDI 27 MARS 10:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques + 2 ramequins

LE MAGHREB

Briouates de volaille aux épices douces et olives vertes; Couscous (agneau, poulet, merguez, boulettes)

🕒 MARDI 17 MARS 18:30 | JEUDI 26 MARS 10:00 | MARDI 31 MARS 14:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques

LES CHOCOLATS DE PAQUES

Moulage et décor en chocolat (ganache orange et Cointreau - praliné cacahuètes)

🕒 MARDI 31 MARS 19:00 | JEUDI 02 AVRIL 10:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

LE PARIS BREST

Paris Brest (pâte à chou, crème mousseline pralinée)

🕒 vendredi 19 MARS 10:00 | mardi 24 mars 14:00 | JEUDI 2 AVRIL 19:00

Prévoir pour ce cours : 1 plateau

Enfant : 22€ / 2 heures

LES CUPCAKES

Les cupcakes de toutes les couleurs

🕒 LUNDI 02 MARS 10:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques

ENFANTS : LA CHANDELEUR

Pancakes banane; Blinis aux spéculos; Pâte à tartiner, chocolat praliné

🕒 LUNDI 02 MARS 14:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 1 petit pot à confiture avec couvercle

ENFANTS : MON MENU D'HIVER

Muffins aux lardons et au fromage; Gambas et risotto crémeux; Pots de crème à la vanille

🕒 MARDI 03 MARS 14:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 2 ramequins

Adulte+Enfant : 35€ / 2 h / 2 pers.

LES MACARONS

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

🕒 SAMEDI 07 MARS 14:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte hermétique