

LES ACCORDS METS ET VINS (atelier suivi du repas sur place animé par un caviste) (supplément 10 €)

Blinis à la ciboule, guacamole au pamplemousse; Porc au caramel; Tarte au citron meringuée

🕒 JEUDI 17 MARS 18:30 À 22:00

Adultes : 35€ / 2h

JOLI PARIS BREST

Paris-Brest (pâte à choux, crème mousseline pralinée)

🕒 JEUDI 03 MARS 18:30 À 20:30 | JEUDI 17 MARS 14:00 À 16:00

| MARDI 22 MARS 10:00 À 12:00

Prévoir pour ce cours : 1 plateau

LA THAÏLANDE

Soupe thaïlandaise aux crevettes (tom yam kaeng); Porc à l'aigre douce; Riz au lait de coco

🕒 VENDREDI 04 MARS 18:30 À 20:30 | MARDI 15 MARS 10:00 À 12:00

| LUNDI 21 MARS 14:00 À 16:00

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

LES CHOCOLATS DE PÂQUES (bonbons trempés, moulés...)

Ganache lait-cassis; Pâte de pistache en coque de chocolat; Friture au chocolat et éclats de caramel

🕒 SAMEDI 05 MARS 10:00 À 12:00 | JEUDI 10 MARS 14:00 À 16:00

| MARDI 15 MARS 18:30 À 20:30

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

LES CLASSIQUES DE PÂQUES REVISITES

Oeuf croustillant et ses mouillettes au saumon fumé; Keftas d'agneau sauce aigrelette, pommes de terre façon tajine; Panna cotta aux deux chocolats

🕒 SAMEDI 05 MARS 18:00 À 20:00 | JEUDI 10 MARS 18:30 À 20:30

| LUNDI 14 MARS 14:00 À 16:00 | JEUDI 17 MARS 10:00 À 12:00

Prévoir pour ce cours : 5 boîte(s) hermétique(s) + 2 verrine(s)

FINGER FOOD (à manger avec les doigts !)

Samossas orientaux au boeuf; Houmous et pain pita; Accras aux poivrons confits

🕒 LUNDI 07 MARS 14:00 À 16:00 | JEUDI 10 MARS 10:00 À 12:00

| JEUDI 24 MARS 18:30 À 20:30

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

MACARONS FRUITES

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

🕒 LUNDI 07 MARS 18:30 À 20:30 | JEUDI 24 MARS 14:00 À 16:00

| VENDREDI 01 AVRIL 10:00 À 12:00

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

LE PRINTEMPS DANS L'ASSIETTE

Tourte de Pâques à l'italienne; Tortellini à l'agneau confit, écrasé de courgettes au citron; Le Paris-Deauville (entre la crème brûlée et le gâteau...)

🕒 VENDREDI 11 MARS 10:00 À 12:00 | VENDREDI 18 MARS 14:00

À 16:00 | JEUDI 31 MARS 18:30 À 20:30 | SAMEDI 02 AVRIL 10:00

À 12:00

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

CA CROUSTILLE

Croustillant au poulet, fromage frais et abricot secs; Chop suey (émincé de porc, wok de légumes et nouilles de riz croustillantes); Craquant au caramel

🕒 VENDREDI 11 MARS 14:00 À 16:00 | JEUDI 24 MARS 10:00 À 12:00

| MARDI 29 MARS 18:30 À 20:30

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

Express : 18€ / 1h

FORMULE EXPRESS (café gourmand offert)

Cannelloni de courgettes au poisson blanc

🕒 MARDI 08 MARS 12:30 À 13:30

Enfants : 22€ / 2h

ENFANTS : LES DESSERTS AUX BONBONS

Mousse et tuiles au Carambar; Crumble aux poires et au kinder; Mendiants aux smarties

🕒 SAMEDI 05 MARS 14:00 À 16:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin (s) + 1 petit plat à gratin

Adulte+Enfant : 35€/2h/2pers.

ADULTE+ENFANT : MON MENU DE PÂQUES (1 adulte+1 enfant = 1 inscription)

Cocotte d'oeuf et jambon sec au tarama maison; Sucettes croquantes au chocolat

🕒 MERCREDI 16 MARS 14:00 À 16:00