

**MENU DE PÂQUES EURÉLIEN : Venez cuisiner et échanger avec les producteurs d'Eure et Loir !**

Oeuf mollet pané, crème de fanes et copeaux de radis; Souris d'agneau confite à l'orange et au safran; Nougat glacé, croquant noisette, coulis chocolat

☉ SAMEDI 17 MARS 14:00 À 16:00

Prévoir pour ce cours : 7 boîtes hermétiques

**APÉRITIF DINATOIRE ORIGINAL ET DIETETIQUE - EN PARTENARIAT AVEC NATURHOUSE**

Velouté de sucrose, mousse aux herbes et chips de légumes en verrine; Tulipe de tomates séchées aux herbes; Tuiles craquantes et tartare d'ananas à la vanille; Dégustation de jus de pomme et menthe à l'extracteur de jus Kenwood

☉ VENDREDI 23 MARS 18:30 À 20:30

Prévoir pour ce cours : 2 verres transparents + 3 boîtes hermétiques

**Adultes : 36€ / 2h**

**MACARONS**

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

☉ JEUDI 08 MARS 18:30 | LUNDI 12 MARS 14:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques

**ENVIE DU JOUR**

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

☉ MARDI 13 MARS 10:30 | DIMANCHE 18 MARS 14:00 | SAMEDI 24 MARS 14:00 | JEUDI 29 MARS 18:30

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques

**COCOTTES ET MARMITES**

Cassolette feuilletée de poulet au roquefort; Kig ha farz (pot-au-feu breton); Tarte au pomme meringuée en bocal

☉ MARDI 13 MARS 14:00

Prévoir pour ce cours : 4 ramequins + 2 boîtes hermétiques

**LA CUISINE INDIENNE**

Naans au fromage; Sindhi Murgh (mijoté de poulet aux épices et yaourt); Pakora de crevettes, chutney à la mangue

☉ MARDI 13 MARS 18:30

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques

**LE WOK**

Wok de poulet au saké et légumes; Wok de gambas au gingembre, sauce aigre-douce; Wok de fruits exotiques pimenté et son crumble coco

☉ JEUDI 15 MARS 18:30 | DIMANCHE 18 MARS 10:00 | JEUDI 22 MARS 14:00 | SAMEDI 31 MARS 18:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques

**BISTRONOMIE**

Gougères au fromage, sauce Mornay; Confit de veau aux carottes; Sablé aux noix, pommes crues et cuites, caramel au beurre salé

☉ VENDREDI 16 MARS 14:00 | DIMANCHE 25 MARS 14:00 | LUNDI 26 MARS 18:30 | SAMEDI 31 MARS 10:00

Prévoir pour ce cours : 5 boîtes hermétiques

**CAFÉ GOURMAND**

Brioche à la chantilly, façon profiteroles; Tartelette aux fruits secs et caramel; Douceur aux cerises amarena

☉ VENDREDI 16 MARS 18:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques + 2 verres transparents

**PARIS BREST**

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

☉ SAMEDI 17 MARS 10:00 | LUNDI 19 MARS 18:30 | DIMANCHE 25 MARS 10:00 | JEUDI 29 MARS 14:00

Prévoir pour ce cours : 1 plateau

**LA ST PATRICK - VOYAGE EN IRLANDE**

Irish Fish Pie; Mijoté de porc à la bière, écrasé de patates douces à l'avocat; Biscuits millionnaire

☉ SAMEDI 17 MARS 18:30

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques

**LE MAGREB**

Salade d'orange à la marocaine.; Couscous; Cornes de gazelle; Thé à la menthe

☉ VENDREDI 23 MARS 10:30 À 12:30

Prévoir pour ce cours : 5 boîtes hermétiques

**LA TERRINE DE FOIE GRAS (conservation jusqu'à Pâques) (supplément 15 €)**

Terrine de foie gras de canard au Coteaux Du Layon; Croustilles foie gras

☉ VENDREDI 23 MARS 14:00

Prévoir pour ce cours : 1 terrine + 1 boîte hermétique

**LE PRINTEMPS**

Cassolette gambas et julienne, sauce hollandaise; Thon mariné, tempura d'oignon rouge et yaourt fouetté; Tarte aux pommes comme une rose

☉ SAMEDI 24 MARS 10:00 | LUNDI 26 MARS 14:00 | VENDREDI 30 MARS 18:30 | DIMANCHE 01 AVRIL 14:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques

**LE JAPON**

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

☉ SAMEDI 24 MARS 18:00 À 20:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques

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

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

☉ VENDREDI 30 MARS 10:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

**Adulte/Enfant : 36€ / 2 pers. / 2h**

**ADULTE/ENFANT : MON MENU D'AVRIL**

Brioche de chorizo à l'emmental; Poulet à l'indienne; Crème brûlée au Carambar

☉ DIMANCHE 01 AVRIL 10:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques

**Enfant : 25€ / 2h**

**ENFANT : LES DESSERTS BRETONS**

Farz buen; Gâteau de riz au caremel au beurre salé; Far breton

☉ SAMEDI 31 MARS 14:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte hermétique + 2 ramequins