

Adultes : 36€ / 2h

C'EST DE SAISON

Cassiolette de moules feuilletée; Emincé de porc aux raisins, au caramel de muscat; Crème renversante au caramel

☉ JEUDI 02 NOVEMBRE 10:30

Prévoir pour ce cours : 2 cassiolettes + 2 boîtes hermétiques + 2 ramequins

L'INDE

Poulet tandoori et riz à la menthe douce; Thé indien; Aloo gobi; Naans au fromage

☉ JEUDI 02 NOVEMBRE 18:30

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques + 1 bocal en verre avec couvercle

PÂTISSERIE D'AUTOMNE

Jolie charlotte poire, caramel et chocolat

☉ VENDREDI 03 NOVEMBRE 10:30

Prévoir pour ce cours : 1 boîte hermétique grande

L'AUTOMNE

Bouchées potiron parmesan; Veau au safran, poires confites et noix caramélisées; Chouquettes façon Paris-Brest

☉ SAMEDI 04 NOVEMBRE 10:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques

POUR LES YEUX ET LES PAPILLES

Langoustines au soufflé d'aïoli; Volaille rôtie aux épices tandoori, mousseline de carottes à l'orange et cardamome; Cromesquis chèvre et fruits secs

☉ SAMEDI 04 NOVEMBRE 14:00

Prévoir pour ce cours : 2 ramequins à soufflé + 4 boîtes hermétiques

SAVEURS D'ASIE

Porc laqué à la citronnelle; Salade de bœuf aux épices; Crevettes caramélisées menthe et sésame

☉ SAMEDI 04 NOVEMBRE 18:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

LA BÛCHE

Bûche vanillée noisette caramel (dacquoise noisette, mousse au chocolat vanille-caramel, noisettes caramélisées)

☉ MARDI 07 NOVEMBRE 10:30 | VENDREDI 24 NOVEMBRE 18:30 |

DIMANCHE 26 NOVEMBRE 10:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte hermétique grande

LE MENU DU REVEILLON

Œuf mollet pané et sa bisque de crustacés; Boudin blanc MAISON au foie gras, châtaignes et chips d'échalotes; Brick de St-Jacques au Morbier

☉ MARDI 07 NOVEMBRE 14:00 | JEUDI 16 NOVEMBRE 18:30 |

MARDI 21 NOVEMBRE 10:30 | SAMEDI 02 DÉCEMBRE 09:00

Prévoir pour ce cours : 6 boîtes hermétiques

DÉLICIES DE NOVEMBRE

Petit pâté de veau en croûte au poivre de Sishuan; Pintade aux langoustines, jus de carapaces; Comptée de pommes aux noix, mousse de spéculoos

☉ MARDI 07 NOVEMBRE 18:30 | VENDREDI 17 NOVEMBRE 14:00 |

JEUDI 23 NOVEMBRE 10:30 | DIMANCHE 03 DÉCEMBRE 14:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

L'AUTOMNE

Bouchon de camembert aux pommes et fruits secs; Filet de volaille farci aux châtaignes et champignons, mousse à l'huile de noisette, risotto crémeux; Tatin bretonne à l'ananas rôti, coulis caramel

☉ JEUDI 09 NOVEMBRE 10:30 | SAMEDI 18 NOVEMBRE 15:00 |

VENDREDI 24 NOVEMBRE 14:00 | MARDI 28 NOVEMBRE 18:30

Prévoir pour ce cours : 6 boîtes hermétiques

LE MENU DE NOVEMBRE

Croustillant gambas et foie gras, réduction aux agrumes; Pintade, farce fine échalotes et noisettes, crémeux au céleri; Tuiles dentelle, tartare d'ananas et crème fouettée passion

☉ JEUDI 09 NOVEMBRE 14:00 | DIMANCHE 19 NOVEMBRE 10:00 |

JEUDI 23 NOVEMBRE 18:30 | VENDREDI 01 DÉCEMBRE 10:30

Prévoir pour ce cours : 5 boîtes hermétiques + 2 verres

LES MISES EN BOUCHE DE FÊTE

Nems de langoustines, sauce aigre-douce; Éclairs au wasabi et mousse de poisson fumé; Faux macaron champignons et foie gras

☉ JEUDI 09 NOVEMBRE 18:30 | JEUDI 16 NOVEMBRE 14:00 |

SAMEDI 25 NOVEMBRE 18:00 | MARDI 28 NOVEMBRE 10:30

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques

LES MACARONS D'AUTOMNE

Macarons à la pomme; Macarons à la noisette

☉ SAMEDI 11 NOVEMBRE 10:00 | JEUDI 16 NOVEMBRE 10:30 |

LUNDI 20 NOVEMBRE 14:00 | JEUDI 30 NOVEMBRE 18:30

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques

GOURMANDISES SUCRÉES

Mille feuille de nougatine au sésame, chocolat et pistaches; Petits choux à la mousse de mascarpone vanillée; Financiers, ganache chocolat et amandes croquantes caramélisées

☉ SAMEDI 11 NOVEMBRE 18:00 | LUNDI 13 NOVEMBRE 18:30 |

VENDREDI 24 NOVEMBRE 10:30 | LUNDI 27 NOVEMBRE 14:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

MENU DE FÊTE

Flan de Saint-Jacques au coulis de poivron; Gambas flambées au whisky, crème paprika; Verrine au lemon curd et mousse coco

☉ DIMANCHE 12 NOVEMBRE 10:00 | VENDREDI 17 NOVEMBRE

10:30 | JEUDI 23 NOVEMBRE 14:00 | LUNDI 27 NOVEMBRE 18:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques + 2 verres

LES NOIX DE ST-JACQUES (supplément 5 €)

Risotto croquant St-Jacques et safran façon tatin; Noix de St-jacques poêlées aux légumes racines; St-Jacques en robe d'endives, réduction aux agrumes

☉ DIMANCHE 12 NOVEMBRE 14:00 | VENDREDI 17 NOVEMBRE

18:30 | MARDI 28 NOVEMBRE 14:00 | JEUDI 30 NOVEMBRE 10:30

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques

LA MER

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

☉ LUNDI 20 NOVEMBRE 18:30 | SAMEDI 25 NOVEMBRE 14:00 |

JEUDI 30 NOVEMBRE 14:00

Prévoir pour ce cours : 5 boîtes hermétiques

Adulte+Enfant : 36€ / 2 pers. / 2h

ADULTE+ENFANT : LES TAPAS EN FAMILLE

Empanadas au chorizo et aux olives; Calamars poêlés, tomates confites, ail et persil; Croquetas (bouchées fondantes au jambon)

🕒 DIMANCHE 19 NOVEMBRE 14:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

ADULTE+ENFANT : REPAS TEX MEX

Quesadillas mexicain de poulet (galettes maison); Guacamole (mexicain); Tortilla aux pommes de terre

🕒 SAMEDI 11 NOVEMBRE 14:00

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

ADULTE+ENFANT : TOUT CHAUD

Œuf cocotte espagnol; Lasagnes d'automne aux légumes; Cake au caramel et pop-corn

🕒 JEUDI 02 NOVEMBRE 14:00

Prévoir pour ce cours : 2 ramequins + 1 petit plat à gratin + 1 boîte hermétique

ADULTE+ENFANT : LES MACARONS

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

🕒 SAMEDI 02 DÉCEMBRE 13:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte hermétique

Enfants : 25€ / 2h

ENFANT : LE MENU D'HALLOWEEN (venez déguisés !)

Soupe orange aux « araignées » croustillantes; Gâteau cervelle (choco-framboise)

🕒 VENDREDI 03 NOVEMBRE 14:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

ENFANT : LA CUISINE DU MONDE

Boulettes de bœuf maison, sauce aux 4-épices et Riz pilaf; Îles flottantes

🕒 SAMEDI 25 NOVEMBRE 10:00

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

ENFANT : TOUT CHOCO

Chouquettes aux pépites de chocolat; Mousse au chocolat et ses langues de chat

🕒 DIMANCHE 26 NOVEMBRE 14:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques

ENFANT : GOÛTER DE NOËL

Sablés de Noël; Verrines choco-pomme (compotée de pommes, mousse au chocolat pétillante)

🕒 DIMANCHE 03 DÉCEMBRE 10:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte hermétique + 2 verres