

SOIRÉE ORIENTALE : COURS DE CUISINE SUIVI DU DÎNER SUR PLACE (41€ / pers.)

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

🕒 MARDI 18 OCTOBRE 18:30 À 22:00

Ateliers adultes : 36€ / 2h

PARIS BREST

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

🕒 LUNDI 03 OCTOBRE 14:00 À 16:00 | LUNDI 17 OCTOBRE 18:30 À 20:30 | SAMEDI 05 NOVEMBRE 09:30 À 11:30

Prévoir pour ce cours : 1 plateau

LES NOIX DE SAINT-JACQUES (supplément 6 €)

Tartare de St-Jacques au citron vert et sa gelée d'agrumes; Tarte fine aux St-Jacques et poisson; St-Jacques poêlées, crémeux de céleri, caramel de betterave

🕒 LUNDI 03 OCTOBRE 18:30 À 20:30 | JEUDI 06 OCTOBRE 13:30 À 15:30 | MARDI 11 OCTOBRE 10:00 À 12:00 | SAMEDI 15 OCTOBRE 09:30 À 11:30 | VENDREDI 04 NOVEMBRE 14:00 À 16:00

Prévoir pour ce cours : 5 boîte(s) hermétique(s)

LES BOUCHÉES APERITIVES (supplément 5 €)

Gaufres à la tapenade; Crousti-moelleux au foie gras; Tartare de saumon à l'asiatique

🕒 MARDI 04 OCTOBRE 10:00 À 12:00 | SAMEDI 15 OCTOBRE 18:00 À 20:00 | LUNDI 17 OCTOBRE 14:00 À 16:00 | MARDI 25 OCTOBRE 18:30 À 20:30

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

MACARONS

Macarons façon Snickers (Chocolat Caramel Cacahuètes)

🕒 MARDI 04 OCTOBRE 18:30 À 20:30 | VENDREDI 14 OCTOBRE 14:00 À 16:00 | SAMEDI 22 OCTOBRE 18:00 À 20:00 | JEUDI 03 NOVEMBRE 14:00 À 16:00 | VENDREDI 04 NOVEMBRE 10:00 À 12:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte(s) hermétique(s)

INFLUENCES...

Brick de pomme de terre et canard fumé; Poulet mariné au jus de poire et parfum d'Asie; Pudding moelleux aux fruits confits et crème anglaise

🕒 MERCREDI 05 OCTOBRE 09:15 À 11:15 | LUNDI 10 OCTOBRE 14:00 À 16:00 | SAMEDI 29 OCTOBRE 14:00 À 16:00 | JEUDI 03 NOVEMBRE 18:30 À 20:30

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

MENU D'AUTOMNE

Lasagnes d'automne aux légumes; Suprême de volaille au safran, dariole à l'ail doux et aux carottes; Gâteau léger en habit d'amandes caramélisées

🕒 VENDREDI 07 OCTOBRE 14:00 À 16:00 | SAMEDI 15 OCTOBRE 14:00 À 16:00 | MARDI 18 OCTOBRE 10:00 À 12:00 | LUNDI 24 OCTOBRE 18:30 À 20:30

Prévoir pour ce cours : 1 petit plat à gratin + 3 boîte(s) hermétique(s)

LA VIENNOISERIE

Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins

🕒 LUNDI 10 OCTOBRE 18:00 À 20:00

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

FRUITS PAS SI SECS

Salade de poulet Sonoma comme à NYC (raisins, céleri, noix de pécan, pavot); Mijoté de dinde au foie gras, gaufres à la châtaigne; Palet breton chocolat caramel et éclats d'amandes

🕒 MERCREDI 12 OCTOBRE 09:15 À 11:15 | MARDI 18 OCTOBRE 14:00 À 16:00 | SAMEDI 29 OCTOBRE 18:00 À 20:00 | VENDREDI 04 NOVEMBRE 18:30 À 20:30

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

LE MIEL

Tempura de gambas, réduction au miel épicée; Mignon laqué au miel et au sésame; Nougat tendre

🕒 VENDREDI 14 OCTOBRE 10:00 À 12:00 | VENDREDI 21 OCTOBRE 18:30 À 20:30 | JEUDI 27 OCTOBRE 14:00 À 16:00 | SAMEDI 05 NOVEMBRE 18:00 À 20:00

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

CULINO-VINO

Panna cotta au chèvre frais, figues en compotée au porto et tuiles de figues; Suprême de volaille aux écrevisses, sauce à la bisque au vin blanc; Vin chaud liégeois (gelée au vin et épices, chantilly et tuiles dentelle)

🕒 JEUDI 20 OCTOBRE 18:30 À 20:30 | VENDREDI 28 OCTOBRE 14:00 À 16:00 | SAMEDI 05 NOVEMBRE 14:00 À 16:00

Prévoir pour ce cours : 4 ramequin(s) + 5 boîte(s) hermétique(s)

Ateliers adultes+enfants : 36€ / 2pers. / 2h

WEEK-END A ROME

Bruschetta caprese; Gnocchi de patates douces; Panna cotta aux trois chocolats

🕒 SAMEDI 08 OCTOBRE 09:30 À 11:30 | LUNDI 31 OCTOBRE 14:00 À 16:00

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

LE GOÛTER DES PETITS (ET GRANDS) GOURMANDS

Chouquettes fourrées à la chantilly aux bonbons; Guet-apens (sablés fourrés chocolat-noisette)

🕒 VENDREDI 21 OCTOBRE 14:00 À 16:00 | SAMEDI 29 OCTOBRE 09:30 À 11:30

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

LE MENU GOURMET

Crème brûlée aux tomates confites; Cassolette terre et mer; Panna cotta à la noisette

🕒 LUNDI 24 OCTOBRE 14:00 À 16:00 | MERCREDI 02 NOVEMBRE 10:00 À 12:00

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

LES CUPCAKES

Cupcakes : décorations en crème au beurre et pâte à sucre

🕒 MERCREDI 26 OCTOBRE 14:00 À 16:00

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

Ateliers enfants : 25€ / 2h

C'EST MOI QUI L'AI FAIT !

Langues de chat; Pots de crème à la vanille façon Danette; Moelleux au chocolat

🕒 SAMEDI 08 OCTOBRE 14:00 À 16:00

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

LE MENU D'HALLOWEEN (venez déguisés !)

Doigts de Sorcières; Cupcakes effrayants

🕒 JEUDI 20 OCTOBRE 14:00 À 16:00 | MARDI 25 OCTOBRE 10:00 À 12:00

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

LE PETIT GOÛTER D'AUTOMNE

Cake d'automne; Moelleux châtaigne et miel; Samossas pomme-cannelle

🕒 SAMEDI 22 OCTOBRE 14:30 À 16:30

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

LE MENU DES VACANCES

Flamenkueche; Spéculos glaçés au sucre

🕒 MARDI 25 OCTOBRE 14:00 À 16:00 | VENDREDI 28 OCTOBRE 10:00 À 12:00

Prévoir pour ce cours : 1 assiette (s) + 1 boîte(s) hermétique(s)

LE MENU DE SAISON

Ficelles picardes (crêpes farcies béchamel et jambon); Crumble aux poires et au kinder

🕒 MERCREDI 26 OCTOBRE 10:00 À 12:00 | MERCREDI 02 NOVEMBRE 14:00 À 16:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte(s) hermétique(s)