

Adultes : 36€ / 2h

L'INDE

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

🕒 LUNDI 02 OCTOBRE 14:00 | SAMEDI 14 OCTOBRE 10:00 | JEUDI 19 OCTOBRE 10:30 | JEUDI 02 NOVEMBRE 18:30

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

L'AUTOMNE

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

🕒 LUNDI 02 OCTOBRE 18:30 | JEUDI 12 OCTOBRE 10:30 | LUNDI 16 OCTOBRE 14:00 | SAMEDI 04 NOVEMBRE 10:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques

MACARONS

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

🕒 JEUDI 05 OCTOBRE 10:30 | LUNDI 09 OCTOBRE 14:00 | JEUDI 19 OCTOBRE 18:30 | SAMEDI 28 OCTOBRE 10:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques

AU COIN DU FEU

Œuf mollet café, beurre de pain grillé; Parmentier de confit de canard, sauce meurette; Mille-feuilles de nougat, mousse chocolat

🕒 JEUDI 05 OCTOBRE 14:00 | MARDI 10 OCTOBRE 18:30 | VENDREDI 13 OCTOBRE 10:30 | SAMEDI 21 OCTOBRE 10:00

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

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

🕒 JEUDI 05 OCTOBRE 18:30 | JEUDI 12 OCTOBRE 14:00 | MARDI 24 OCTOBRE 10:30 | SAMEDI 04 NOVEMBRE 14:00

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

MENU DES GRANDS SOIRS

Croustillant poulet citron safran; Poisson basse température, béarnaise à la citronnelle, écrasé de pomme de terre iodée; Crème chocolat, chantilly caramel au beurre salé et petits dés au café

🕒 VENDREDI 06 OCTOBRE 10:30 | MARDI 10 OCTOBRE 14:00 | MARDI 17 OCTOBRE 18:30 | SAMEDI 28 OCTOBRE 14:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques + 2 verres

SAVEURS D'ASIE

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

🕒 VENDREDI 06 OCTOBRE 14:00 | JEUDI 12 OCTOBRE 18:30 | VENDREDI 20 OCTOBRE 10:30 | SAMEDI 04 NOVEMBRE 18:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

PROMENONS-NOUS DANS LES BOIS

Île flottante aux champignons, canard fumé et pain doré; Veau farci aux noix et pruneaux; Rochers pralinés

🕒 SAMEDI 07 OCTOBRE 10:00 | VENDREDI 13 OCTOBRE 14:00 | MARDI 24 OCTOBRE 18:30 | VENDREDI 27 OCTOBRE 10:30

Prévoir pour ce cours : 5 boîtes hermétiques

C'EST DE SAISON

Cassolette de moules feuilletée; Émincé de porc aux raisins, au caramel de muscat; Crème renversante au caramel

🕒 SAMEDI 07 OCTOBRE 18:00 | MARDI 17 OCTOBRE 14:00 | JEUDI 26 OCTOBRE 18:30 | JEUDI 02 NOVEMBRE 10:30

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

PÂTISSERIE D'AUTOMNE

Jolie charlotte poire, caramel et chocolat

🕒 SAMEDI 14 OCTOBRE 18:00 | JEUDI 19 OCTOBRE 14:00 | MARDI 31 OCTOBRE 18:30 | VENDREDI 03 NOVEMBRE 10:30

Prévoir pour ce cours : 1 boîte hermétique grande

Adulte+Enfant : 36€ / 2h / 2 pers.

ADULTE+ENFANT : LES MACARONS

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

🕒 SAMEDI 21 OCTOBRE 14:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte hermétique

ADULTE+ENFANT : PETIT GOÛTER D'AUTOMNE

Pommes cuites et brioche perdue; Pâte à tartiner au spéculoos; Cake d'automne

🕒 LUNDI 23 OCTOBRE 14:00

Prévoir pour ce cours : 4 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

Enfants : 25€ / 2h

ENFANT : LA CUISINE DU MONDE

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

🕒 SAMEDI 07 OCTOBRE 14:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques

ENFANT : MANGEZ DES POMMES !

Pomme farcie (surprise !); Crumble aux pommes

🕒 SAMEDI 14 OCTOBRE 14:00

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

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

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

🕒 MARDI 24 OCTOBRE 14:00 | JEUDI 26 OCTOBRE 10:30 | LUNDI 30 OCTOBRE 14:00 | VENDREDI 03 NOVEMBRE 14:00

PRÉVOIR POUR CE COURS : 3 BOÎTES HERMÉTIQUES

ENFANT : PLEIN LA VUE

Crumble tutti frutti; Crème d'avocat, crevettes épicées en verrine; Risotto façon Carbonara

🕒 VENDREDI 27 OCTOBRE 14:00 | MARDI 31 OCTOBRE 10:30

Prévoir pour ce cours : 1 petit plat à gratin + 4 verrine + 1 boîte hermétique