

SOIRÉE BOLLYWOOD : COURS DE CUISINE SUIVI DU DÎNER SUR PLACE (41€)

Velouté de courgettes à l'Indienne; Curry de volaille et riz basmati à l'indienne; Naans au fromage; Lassi à la rose
 ☉ MARDI 20 SEPTEMBRE 18:30 À 22:00

COURS DE CUISINE SUIVI DU DÎNER ACCORDS METS ET VINS (46€)

Tatin feuilletée aux échalotes confites; Risotto au magret fumé, roquette et noix; Verrine choco noisette, gelée caramel et cognac
 ☉ JEUDI 29 SEPTEMBRE 18:30 À 22:00

Adultes : 36€ / 2h

L'INDE

Korma de crevettes aux épices douces; Naans au fromage; Gâteau de semoule à l'indienne; Velouté de courgettes à l'Indienne; Dahl de lentilles; Lassi à la rose

☉ VENDREDI 02 SEPTEMBRE 10:00 | MARDI 13 SEPTEMBRE 14:00
 | VENDREDI 16 SEPTEMBRE 18:30 | LUNDI 19 SEPTEMBRE 14:00 |
 SAMEDI 01 OCTOBRE 14:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 0,8 boîte(s) hermétique(s)

FRAÎCHEUR DE LÉGUMES (convient aux végétariens)

Sablé à l'huile d'olive façon tartelette aux tomates cerises, mozzarella, olives noires et basilic; La salade grecque façon charlotte (olive, concombre, tomates, feta); Wok de légumes crus, cuits aux épices

☉ SAMEDI 03 SEPTEMBRE 09:30

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

C'EST DE SAISON

Tempura de courgettes, sauce vierge à la tomate; Canard aux pêches; Sablé breton, crème Chiboust et framboises

☉ SAMEDI 03 SEPTEMBRE 14:00

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

LA CUISINE EN COULEURS

Sablé breton salé au paprika, mousse au curry; Nems de canard confit, réduction balsamique groseille; Panna cotta coco-gingembre, gelée passion, tuiles coco

☉ SAMEDI 03 SEPTEMBRE 18:30

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

LES MACARONS

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

☉ LUNDI 05 SEPTEMBRE 14:00 | LUNDI 12 SEPTEMBRE 18:30 |
 MARDI 20 SEPTEMBRE 10:00 | SAMEDI 24 SEPTEMBRE 14:00 |
 JEUDI 29 SEPTEMBRE 14:00

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

LES POMMES

Tatin pomme-camembert; Panna cotta pralinée aux pommes tatin; Poulet du Pays d'Auge (sauce au cidre)

☉ LUNDI 05 SEPTEMBRE 18:30 | MARDI 06 SEPTEMBRE 10:00 |
 SAMEDI 10 SEPTEMBRE 14:30 | VENDREDI 23 SEPTEMBRE 14:00 |
 MARDI 27 SEPTEMBRE 14:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

LA VIENNOISERIE

Les viennoiseries; Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins

☉ MARDI 06 SEPTEMBRE 18:30 | MARDI 13 SEPTEMBRE 10:00 |
 SAMEDI 17 SEPTEMBRE 18:00 | MARDI 20 SEPTEMBRE 14:00 |
 VENDREDI 30 SEPTEMBRE 14:00

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

LES FLAMBEES

Gambas flambées, réduction au lait de coco; Poulet en flamme de whisky, divine réduction; Coupe pina colada : Ananas flambées au rhum, chantilly coco et citron vert

☉ JEUDI 08 SEPTEMBRE 14:00 | VENDREDI 16 SEPTEMBRE 14:00
 | LUNDI 26 SEPTEMBRE 18:30

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

LE PANIER DE SAISON

Mousse de légumes verts en bouquet de haricots verts; Tajine de canard à la figue; Comptée de prunes, biscuit au sésame

☉ VENDREDI 09 SEPTEMBRE 14:00 | JEUDI 15 SEPTEMBRE 14:00
 | LUNDI 19 SEPTEMBRE 18:30 | SAMEDI 01 OCTOBRE 18:00

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

LE JAPON

Salade de choux japonaise; Sushis, makis, california rolls...

☉ LUNDI 12 SEPTEMBRE 14:00 | MARDI 27 SEPTEMBRE 18:30

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

LES BEAUX JOURS

Gambas en croûte de noix de cajou, vinaigrette ail et gingembre; Ballotine de volaille farcie au basilic frais, tian de légumes à la provençale; Crème brûlée aux pralines roses

☉ MARDI 13 SEPTEMBRE 18:30 | JEUDI 22 SEPTEMBRE 14:00 |
 SAMEDI 24 SEPTEMBRE 18:00 | LUNDI 26 SEPTEMBRE 14:00 |
 MARDI 27 SEPTEMBRE 10:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 petit plat à gratin + 2 Petit(s) ramequin(s) à crème brûlée

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 24 SEPTEMBRE 09:30

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

Adulte+Enfant : 36€/2h/2 pers.

LES MACARONS

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

☉ VENDREDI 02 SEPTEMBRE 18:30

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

LA PÂTE À CHOU

Eclairs au chocolat; Gougères (Pâte à choux au fromage)

☉ SAMEDI 01 OCTOBRE 09:30

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