

**Adultes : 36€ / 2h**

**MACARONS**

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

☉ LUNDI 04 SEPTEMBRE 19:00 À 21:00 | VENDREDI 15 SEPTEMBRE 10:00 À 12:00 | SAMEDI 23 SEPTEMBRE 14:00 À 16:00 | JEUDI 28 SEPTEMBRE 14:00 À 16:00

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

**LA CUISINE DU MARCHÉ**

Figues roties à la mozzarella et citron vert; Spirale volaille et tapenade en croûte de sésame; Tourte aux pommes râpées

☉ JEUDI 07 SEPTEMBRE 10:00 À 12:00 | MARDI 12 SEPTEMBRE 18:30 À 20:30 | JEUDI 14 SEPTEMBRE 14:00 À 16:00 | SAMEDI 16 SEPTEMBRE 18:00 À 20:00

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

**LE JAPON**

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

☉ JEUDI 07 SEPTEMBRE 14:00 À 16:00 | SAMEDI 09 SEPTEMBRE 09:30 À 11:30 | MARDI 12 SEPTEMBRE 10:00 À 12:00 | JEUDI 28 SEPTEMBRE 18:30 À 20:30

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

**LA RENTRÉE**

Crème fouettée au thym, sablé au cumin; Filet mignon, crème à l'ail, crumble aux pignons; Cheesecake aux myrtilles, façon crème brûlée

☉ JEUDI 07 SEPTEMBRE 18:30 À 20:30 | VENDREDI 15 SEPTEMBRE 14:00 À 16:00 | SAMEDI 30 SEPTEMBRE 18:00 À 20:00

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

**ON DIRAIT LE SUD**

Pissaladière; Cannellonis à la ratatouille; Biscotti aux amandes

☉ VENDREDI 08 SEPTEMBRE 10:00 À 12:00 | LUNDI 11 SEPTEMBRE 18:30 À 20:30 | MARDI 12 SEPTEMBRE 14:00 À 16:00 | SAMEDI 30 SEPTEMBRE 09:30 À 11:30

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

**LE MENU DE SEPTEMBRE**

Tartinade figues, feta et noix; Poisson, viennoise au parmesan, écrasé de pomme de terre au fenouil; Fausse brioche (mais vrai délice) rhum et raisins

☉ VENDREDI 08 SEPTEMBRE 14:00 À 16:00 | SAMEDI 09 SEPTEMBRE 18:00 À 20:00 | JEUDI 21 SEPTEMBRE 19:00 À 21:00 | JEUDI 28 SEPTEMBRE 10:00 À 12:00

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

**LA VIENNOISERIE**

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

☉ VENDREDI 08 SEPTEMBRE 18:30 À 20:30 | SAMEDI 23 SEPTEMBRE 18:00 À 20:00 | VENDREDI 29 SEPTEMBRE 14:00 À 16:00

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

**PARIS BREST**

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

☉ LUNDI 11 SEPTEMBRE 14:00 À 16:00 | VENDREDI 15 SEPTEMBRE 18:30 À 20:30 | SAMEDI 16 SEPTEMBRE 10:00 À 12:00 | VENDREDI 29 SEPTEMBRE 10:00 À 12:00

Prévoir pour ce cours : 1 plateau(x)

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

**ADULTE+ENFANT : LES MACARONS**

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

☉ SAMEDI 16 SEPTEMBRE 14:00 À 16:00

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

**Enfants : 25€ / 2h**

**ENFANT: MON REPAS GOURMAND**

Purée de patate douce; Nuggets de poulet; Cookies

☉ SAMEDI 09 SEPTEMBRE 14:00 À 16:00

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

**ENFANT: MON GOÛTER PRÉFÉRÉ**

Semoule au lait vanillé; Pâte à tartiner, chocolat praliné; Muffins au citron

☉ SAMEDI 23 SEPTEMBRE 09:30 À 11:30

Prévoir pour ce cours : 2 ramequin(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) petite(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) grande(s)