

Adultes : 2 heures

LE MENU DE SEPTEMBRE

Croustillant chèvre et noisettes; Canard confit, pulpe d'ail et raisins; Sablé breton, figes au miel, glace au yaourt

☉ LUNDI 07 SEPTEMBRE 19:00 | JEUDI 17 SEPTEMBRE 14:00 | VENDREDI 02 OCTOBRE 10:00 | SAMEDI 03 OCTOBRE 14:00

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, feuilles de gavottes maison

☉ MERCREDI 09 SEPTEMBRE 19:00 | JEUDI 17 SEPTEMBRE 10:00 | JEUDI 24 SEPTEMBRE 14:00 | SAMEDI 03 OCTOBRE 18:00

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

LES DESSERTS A L'ASSIETTE

Crème brûlée aux pommes flambées et séchées; Figes rôties au miel, boule de glace et mikado amandes

☉ JEUDI 10 SEPTEMBRE 14:00 | MARDI 15 SEPTEMBRE 19:00 | JEUDI 24 SEPTEMBRE 10:00 | SAMEDI 03 OCTOBRE 10:00

Prévoir pour ce cours : 2 ramequins à crème brûlée + 5 boîtes hermétiques

DES POMMES, DES POIRES...

Brioche (maison) aux poires et fourme d'Ambert; Dos de cabillaud en croûte de noisette, tagliatelles pomme céleri; Panna cotta pralinée aux pommes tatin

☉ LUNDI 14 SEPTEMBRE 14:00 | MARDI 22 SEPTEMBRE 10:00 | SAMEDI 26 SEPTEMBRE 18:00 | JEUDI 01 OCTOBRE 19:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques + 2 ramequins

LE MAGHREB

Brick au thon à l'orientale; Tajine d'agneau aux abricots moelleux; Cornes de gazelle

☉ MARDI 15 SEPTEMBRE 10:00 | LUNDI 21 SEPTEMBRE 14:00 | SAMEDI 26 SEPTEMBRE 14:00 | MARDI 29 SEPTEMBRE 19:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

LE JAPON

Salade de choux japonaise; Les sushis, les makis, california rolls...

☉ VENDREDI 18 SEPTEMBRE 10:00 | VENDREDI 18 SEPTEMBRE 19:00 | SAMEDI 26 SEPTEMBRE 10:00 | JEUDI 01 OCTOBRE 14:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques

LES SAUCES

Beignets d'oignons, sauce tartare; Croustillant de poisson, beurre blanc; Papillote de poulet, coulis au poivron rouge

☉ SAMEDI 19 SEPTEMBRE 18:00 | MARDI 22 SEPTEMBRE 19:00 | MARDI 29 SEPTEMBRE 10:00 | VENDREDI 02 OCTOBRE 14:00

Prévoir pour ce cours : 6 boîtes hermétiques

LES MACARONS

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

☉ LUNDI 21 SEPTEMBRE 19:00 | LUNDI 28 SEPTEMBRE 14:00 | JEUDI 01 OCTOBRE 10:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques

Enfants : 2 heures

LES CUPCAKES

Cupcakes : décorations en crème au beurre et pâte à sucre

☉ SAMEDI 19 SEPTEMBRE 10:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques