



Mets et vins

LES ACCORDS DE VOS FETES DE FIN D'ANNEE : COURS DE CUISINE SUIVI DU DÎNER METS ET VINS AVEC MON CAVISTE A LA MAISON (supplément 15 €)

œuf mollet pané, bisque de crustacés; Boudin blanc maison au foie gras, châtaignes et chips d'échalotes; Nougat glacé aux fruits exotiques

⊙ VENDREDI 20 NOVEMBRE 19:00 À 21:00

Adultes

LE AGRHUUMMM

Tartare de poisson, gelée d'agrumes; Canard et navets glacés à l'orange et gingembre; Layer cake au citron, décor en meringue italienne

⊙ DIMANCHE 01 NOVEMBRE 14:30 À 16:30 | MARDI 03 NOVEMBRE 19:00 À 21:00 | JEUDI 12 NOVEMBRE 19:00 À 21:00 | MARDI 17 NOVEMBRE 14:00 À 16:00 | JEUDI 19 NOVEMBRE 09:30 À 11:30 | SAMEDI 21 NOVEMBRE 14:00 À 16:00

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

LE CANARD

Royale de magret fumé, topinambours et poudre de noisettes; Parmentier d'automne, crumble et sauce au pain d'épices; « Burger » feuilleté de canard aux deux poivres

⊙ LUNDI 02 NOVEMBRE 19:00 À 21:00 | VENDREDI 06 NOVEMBRE 09:30 À 11:30 | SAMEDI 07 NOVEMBRE 17:00 À 19:00 | JEUDI 12 NOVEMBRE 14:00 À 16:00 | DIMANCHE 15 NOVEMBRE 10:00 À 12:00 | JEUDI 19 NOVEMBRE 19:00 À 21:00

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

LES MACARONS

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

⊙ MERCREDI 04 NOVEMBRE 09:30 À 11:30 | MERCREDI 25 NOVEMBRE 14:00 À 16:00 | JEUDI 26 NOVEMBRE 19:00 À 21:00 | SAMEDI 28 NOVEMBRE 17:30 À 19:30

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

LES NOIX DE ST-JACQUES (supplément 5 €)

Tartare de St-Jacques, huile aux champignons et éclats de noisettes; St-Jacques poêlées, crème de corail au wasabi; Tarte fine aux St-Jacques, mousseline et œufs de poisson

⊙ MERCREDI 04 NOVEMBRE 19:00 À 21:00 | MARDI 10 NOVEMBRE 14:00 À 16:00 | JEUDI 12 NOVEMBRE 09:30 À 11:30 | MARDI 17 NOVEMBRE 19:00 À 21:00 | SAMEDI 21 NOVEMBRE 16:30 À 18:30

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

DRACULA

Consommé de champignons, coque d'ail; Risotto aux escargots, crème d'ail doux; Vacherin aux cerises amarenes

⊙ JEUDI 05 NOVEMBRE 09:30 À 11:30 | SAMEDI 07 NOVEMBRE 14:30 À 16:30 | LUNDI 09 NOVEMBRE 14:00 À 16:00 | MERCREDI 11 NOVEMBRE 19:00 À 21:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

LES ÎLES

Bavarois mangue, avocat et gambas; Poisson farci à la mousse de saumon, beurre blanc à la vanille; Duo de mousses coco et passion

⊙ JEUDI 05 NOVEMBRE 15:00 À 17:00 | VENDREDI 06 NOVEMBRE 19:00 À 21:00 | SAMEDI 07 NOVEMBRE 12:00 À 14:00 | DIMANCHE 08 NOVEMBRE 14:30 À 16:30 | MERCREDI 18 NOVEMBRE 19:00 À 21:00 | MARDI 24 NOVEMBRE 10:30 À 12:30

Prévoir pour ce cours : 1 ramequin(s) + 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s) transparent(s)

LE MENU DU REVEILLON

Fond d'artichaut au foie gras; Médaillon de biche, Dauphine au céleri et sauce façon grand veneur; Crème de fourme d'Ambert, craquant blanc et parfum de truffe

⊙ JEUDI 05 NOVEMBRE 19:00 À 21:00 | SAMEDI 14 NOVEMBRE 09:30 À 11:30 | MARDI 17 NOVEMBRE 09:30 À 11:30 | JEUDI 19 NOVEMBRE 14:00 À 16:00 | DIMANCHE 22 NOVEMBRE 14:30 À 16:30 | LUNDI 23 NOVEMBRE 14:00 À 16:00 | MERCREDI 25 NOVEMBRE 19:00 À 21:00 | SAMEDI 28 NOVEMBRE 15:00 À 17:00

Prévoir pour ce cours : 6 boîte(s) hermétique(s)

LE JAPON

Les sushis, les makis, california rolls...; Yakitoris de poulet

⊙ LUNDI 09 NOVEMBRE 19:00 À 21:00 | JEUDI 26 NOVEMBRE 09:30 À 11:30 | VENDREDI 27 NOVEMBRE 14:00 À 16:00 | SAMEDI 28 NOVEMBRE 12:30 À 14:30

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

LES MILLE-FEUILLES

Mille-feuilles de noix de St-Jacques et poireau à la rouille; Mille-feuille classique au chocolat (feuilletage maison)

⊙ MARDI 10 NOVEMBRE 19:00 À 21:00 | SAMEDI 14 NOVEMBRE 17:00 À 19:00 | MARDI 24 NOVEMBRE 14:00 À 16:00 | MERCREDI 25 NOVEMBRE 09:30 À 11:30

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

TOUT CHOCOLAT

Tarte sablée au chocolat; Soufflé au chocolat; Marquise chocolat lait et nougat

⊙ MERCREDI 11 NOVEMBRE 14:00 À 16:00 | VENDREDI 13 NOVEMBRE 09:30 À 11:30 | SAMEDI 14 NOVEMBRE 14:30 À 16:30 | LUNDI 16 NOVEMBRE 19:00 À 21:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s) à soufflé

MA SOIREE AU COIN DU FEU

Potimarron velouté au parfum de muscade, crémeux au foie gras et éclats de châtaignes; Jous de porc confites au vin moelleux; Café liégeois gourmand

⊙ VENDREDI 13 NOVEMBRE 19:00 À 21:00 | SAMEDI 14 NOVEMBRE 12:00 À 14:00 | LUNDI 16 NOVEMBRE 14:00 À 16:00 | VENDREDI 20 NOVEMBRE 09:30 À 11:30

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

LA TERRINE DE FOIE GRAS (Conservation de la terrine jusqu'à Noël) (supplément 15 €)

Tatin feuilletée aux endives confites et foie gras; Terrine de foie gras au naturel : cuisson traditionnelle, au micro-ondes, au chalumeau...

⊙ VENDREDI 20 NOVEMBRE 14:00 À 16:00 | SAMEDI 21 NOVEMBRE 09:00 À 11:00 | LUNDI 23 NOVEMBRE 19:00 À 21:00 | VENDREDI 27 NOVEMBRE 09:30 À 11:30 | DIMANCHE 29 NOVEMBRE 14:30 À 16:30

Prévoir pour ce cours : 1 terrine de 600g

