

*Les cours adultes : 35 € / 2 heures*

**LES MACARONS**

Macarons choco-framboise ; Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco

☉ LUNDI 25 AOÛT 14:30 - 16:30 | JEUDI 04 SEPTEMBRE 19:00 - 21:00 | VENDREDI 19 SEPTEMBRE 09:00 - 11:00  
Prévoir pour ce cours : 1 boîte(s) hermétique(s) + 1 plateau

**LA CHINE**

Nems au poulet; Riz cantonnais; Porc au caramel

☉ LUNDI 25 AOÛT 19:00 - 21:00 | MERCREDI 03 SEPTEMBRE 19:00 - 21:00 | LUNDI 08 SEPTEMBRE 14:30 - 16:30 | VENDREDI 26 SEPTEMBRE 09:00 - 11:00  
Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

**LA CUISINE CRÉOLE**

Accras de morue; Poulet rhum coco; Blanc-manger pinacolada (ananas-coco)

☉ MARDI 26 AOÛT 14:30 - 16:30 | VENDREDI 29 AOÛT 19:00 - 21:00 | VENDREDI 12 SEPTEMBRE 09:00 - 11:00 | SAMEDI 27 SEPTEMBRE 10:00 - 12:00  
Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

**LES POMMES**

Croustillant aux pommes et magret fumé; Escalope de volaille aux pommes, gratinée au fromage de chèvre et romarin; Tarte tatin aux pommes fondantes

☉ MERCREDI 27 AOÛT 10:00 - 12:00 | SAMEDI 06 SEPTEMBRE 10:00 - 12:00 | JEUDI 11 SEPTEMBRE 14:30 - 16:30 | LUNDI 22 SEPTEMBRE 19:00 - 21:00  
Prévoir pour ce cours : 1 boîte(s) hermétique(s) + 1 petit plat à gratin + 1 boîte(s) hermétique(s) grande

**LE MENU DE LA RENTRÉE**

Mousse de champignons aux œufs de caille; Tajine de canard à la figue; Pomme farcie à la mousse de pomme, sauce caramel

☉ MERCREDI 27 AOÛT 19:00 - 21:00 | SAMEDI 13 SEPTEMBRE 10:00 - 12:00 | MERCREDI 17 SEPTEMBRE 19:00 - 21:00 | MARDI 23 SEPTEMBRE 09:00 - 11:00  
Prévoir pour ce cours : 2 ramequin(s) + 2 boîte(s) hermétique(s)

**LES VIENNOISERIES**

Les viennoiseries (croissant, pain au chocolat...)

☉ JEUDI 28 AOÛT 10:00 - 12:00 | SAMEDI 06 SEPTEMBRE 14:30 - 16:30 | MARDI 09 SEPTEMBRE 19:00 - 21:00 | MERCREDI 24 SEPTEMBRE 09:00 - 12:00  
Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

**COURS DE PÂTISSERIE : LA CHARLOTTE (biscuit cuillère maison, crème diplomate)**

Charlotte fruit de la passion-bananes flambées

☉ SAMEDI 30 AOÛT 14:30 - 16:30 | VENDREDI 05 SEPTEMBRE 19:00 - 21:00 | MERCREDI 10 SEPTEMBRE 09:00 - 12:00 | JEUDI 18 SEPTEMBRE 19:00 - 21:00  
Prévoir pour ce cours : 1 plateau

**LE MENU LÉGER DU MOIS DE SEPTEMBRE**

Tulipe de tomates séchées aux herbes; Saltimbocca de canard aux quetsches; Papillote figues-raisins

☉ JEUDI 11 SEPTEMBRE 09:00 - 11:00 | VENDREDI 12 SEPTEMBRE 19:00 - 21:00 | SAMEDI 20 SEPTEMBRE 15:00 - 17:00 | MERCREDI 24 SEPTEMBRE 19:00 - 21:00  
Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

*Les cours adulte + enfant :*

*35 € / 2 heures / 2 personnes*

**L'INDE**

Naans au fromage; Curry de poulet à la menthe; Gâteau de semoule à l'indienne

☉ MARDI 26 AOÛT 10:00 - 12:00  
Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s)

**LES MACARONS**

Macarons choco-framboise (adulte-enfant)

☉ SAMEDI 13 SEPTEMBRE 14:30 - 16:30  
Prévoir pour ce cours : 1 plateau

**LES CUPCAKES**

Les cupcakes de toutes les couleurs

☉ JEUDI 28 AOÛT 14:30 - 16:30  
Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s)

*Les cours enfants : 22 € / 2 heures*

**TOUT CHOCO**

Sablé breton au coeur chocolat; Bouchées croquantes au chocolat au lait; Coulant au chocolat

☉ SAMEDI 27 SEPTEMBRE 14:30 - 16:30  
Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

**LES POPCAKES (gâteaux sucette décorés)**

Popcakes

☉ MERCREDI 27 AOÛT 14:30 - 16:30  
Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s)

**CUISINE DU MONDE**

Brick au thon à l'orientale; Riz cantonnais; Panna cotta au chocolat au lait

☉ SAMEDI 30 AOÛT 10:00 - 12:00  
Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

*Les cours express : 18 € / 1 heure*

**MIGNON LAQUE AU MIEL**

Mignon laqué au miel et au sésame, légumes de saison ; café gourmand offert

☉ JEUDI 18 SEPTEMBRE 12:30 - 13:30

**CANARD AUX QUETSCHES**

Saltimbocca de canard aux quetsches ; café gourmand offert

☉ VENDREDI 29 AOÛT 12:30 - 13:30 | LUNDI 22 SEPTEMBRE 12:30 - 13:30

**LES ST JACQUES**

St-Jacques poêlées, purée aux panais et beurre d'agrumes ; café gourmand offert

☉ MARDI 09 SEPTEMBRE 12:30 - 13:30