

Les cours classiques : 35€ / 2 heures

LES MACARONS

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

☉ MERCREDI 04 DÉCEMBRE 09:30 | VENDREDI 13 DÉCEMBRE 18:30 | SAMEDI 21 DÉCEMBRE 09:30 | VENDREDI 27 DÉCEMBRE 10:00

LA VANILLE

Tartare d'agrumes et crevettes à la vanille; Poisson farci à la mousse de saumon, beurre blanc à la vanille; Blanc-manger vanille-coco, coulis clémentine

☉ MERCREDI 04 DÉCEMBRE 14:30

LES SAINT-JACQUES (supplément 5€)

St-Jacques rôties à la vanille et au gingembre; Carpaccio de St-Jacques, façon tahitienne; Brick de St-Jacques au Morbier

☉ JEUDI 05 DÉCEMBRE 18:30 | MARDI 10 DÉCEMBRE 14:30 | MERCREDI 18 DÉCEMBRE 09:30 | LUNDI 30 DÉCEMBRE 10:00

LES MIGNARDISES

Verrine After Eight (menthe-chocolat); Moelleux au café; Tartelette à la marmelade d'orange

☉ VENDREDI 06 DÉCEMBRE 09:30 | JEUDI 12 DÉCEMBRE 14:30 | LUNDI 30 DÉCEMBRE 18:30

MENU DE REVEILLON

Crème brûlée au foie gras; Cuisse de volaille farcie et rôtie, jus corsé; Dips de chèvre frais panés au pain d'épices, sirop à la menthe

☉ VENDREDI 06 DÉCEMBRE 14:30 | LUNDI 09 DÉCEMBRE 18:30 | MARDI 24 DÉCEMBRE 14:00

LE FOIE GRAS EN TERRINE (supplément 15€)

Terrine de foie gras au naturel et son chutney d'oignons aux fruits secs

☉ SAMEDI 07 DÉCEMBRE 14:00 | VENDREDI 20 DÉCEMBRE 09:30 | JEUDI 26 DÉCEMBRE 18:30

LES PETITS PAINS SURPRISE DU REVEILLON

Burger à la roquette et magret fumé; Bagels maison au pavot, fromage frais et crevettes; Croque-monsieur fourme d'Ambert, poires et noix

☉ MARDI 10 DÉCEMBRE 09:30 | MARDI 17 DÉCEMBRE 18:30 | MARDI 31 DÉCEMBRE 14:00

LA BÛCHE DE NOEL

Bûche de Noël à la noisette, caramel et chocolat

☉ SAMEDI 14 DÉCEMBRE 09:30 | JEUDI 19 DÉCEMBRE 18:30 | LUNDI 23 DÉCEMBRE 10:00

LE MENU ÉQUILIBRE DU MOIS DE DÉCEMBRE

pour apprendre à cuisiner un repas sain et bon !

Langoustines à la compote de poivron aux épices; Canard au citron et légumes d'hiver; Pamplemousse en sabayon gratiné

☉ MARDI 03 DÉCEMBRE 18:30 | JEUDI 12 DÉCEMBRE 09:30 | VENDREDI 20 DÉCEMBRE 14:30 | JEUDI 26 DÉCEMBRE 10:00

LE MENU EQUILIBRE DU MOIS DE JANVIER

co-animé par une diététicienne, en partenariat avec

NaturHouse : experts en rééducation alimentaire

Carottes au cumin et à l'ail; Médailon de volaille façon thaïe; Suprêmes d'orange en gelée d'eau de fleur d'oranger

☉ SAMEDI 04 JANVIER 14:00

Les ateliers enfants : 22€ / 2 heures

LES CHOCOLATS DE NOEL

Truffles; Sarments aux amandes; Mendiants

☉ SAMEDI 14 DÉCEMBRE 14:00 | LUNDI 23 DÉCEMBRE 14:00

LA BÛCHE DE NOEL

La bûche roulée au chocolat

☉ SAMEDI 21 DÉCEMBRE 14:00 | MARDI 24 DÉCEMBRE 10:00

ATELIER ENFANT : PETIT GOÛTER D'HIVER

Pain d'épices; Gâteau aux pommes, miel et spéculoos; Pots de crème à la vanille

☉ SAMEDI 07 DÉCEMBRE 09:30 | LUNDI 30 DÉCEMBRE 14:00 | SAMEDI 04 JANVIER 10:00

LES USA

Nuggets de poulet, sauce cocatchup; Cookies aux noix de pécan

☉ MERCREDI 11 DÉCEMBRE 14:30 | MERCREDI 18 DÉCEMBRE 14:30 | MARDI 31 DÉCEMBRE 10:00

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

Les formules express : 18€ / 1 heure

LES ST JACQUES

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

☉ MARDI 03 DÉCEMBRE 12:30 | MERCREDI 11 DÉCEMBRE 12:30 | JEUDI 19 DÉCEMBRE 12:30

L'ASIE

Nems au poulet; Riz cantonnais

café gourmand offert

☉ JEUDI 05 DÉCEMBRE 12:30 | VENDREDI 13 DÉCEMBRE 12:30

MÉDAILLON DE VOLAILLE

Médailon de volaille à la tapenade, patates douces au miel *café gourmand offert*

☉ LUNDI 09 DÉCEMBRE 12:30 | MARDI 17 DÉCEMBRE 12:30