

## Adultes

### LA PATISSERIE ROSE DE L'ETE

Layer cake aux framboises masqué à la meringue; Tartelette aux groseilles et fromage blanc

⦿ VENDREDI 01 JUILLET 09:00 A 11:00 | JEUDI 07 JUILLET 19:00 A 21:00 | SAMEDI 09 JUILLET 18:00 A 20:00 | VENDREDI 22 JUILLET 09:00 A 11:00 | MERCREDI 17 AOUT 14:00 A 16:00 | JEUDI 25 AOUT 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 1 assiette ronde + 2 moules à tartelette

### LE MENU DE L'ETE (supplément 3 €)

Sablé au poivre de sichuan et son melon rôti au Porto; Ballotine de volaille farcie au basilic frais, tian de légumes à la provençale; Mille-feuille croustillant au sésame, chantilly et fruits rouges

⦿ VENDREDI 01 JUILLET 14:00 A 16:00 | MERCREDI 06 JUILLET 19:00 A 21:00 | SAMEDI 16 JUILLET 09:00 A 11:00 | MERCREDI 20 JUILLET 09:00 A 11:00 | JEUDI 18 AOUT 09:00 A 11:00 | LUNDI 22 AOUT 19:00 A 21:00 | MARDI 30 AOUT 14:00 A 16:00 | MARDI 30 AOUT 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours 4 moules à tartelette + 5 boîtes hermétiques

### LES MACARONS

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

⦿ SAMEDI 02 JUILLET 09:00 A 11:00 | MARDI 05 JUILLET 14:00 A 16:00 | MARDI 12 JUILLET 09:00 A 11:00 | LUNDI 18 JUILLET 19:00 A 21:00 | SAMEDI 23 JUILLET 09:00 A 11:00 | VENDREDI 19 AOUT 19:00 A 21:00 | LUNDI 29 AOUT 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

### DEJEUNER SUR L'HERBE (supplément 2 €)

Panna cotta de bisque, langoustine et vinaigrette de estragon; Aiguillettes de volaille en croûte d'épices, sauce barbecue maison; Tartelette amandes et myrtilles

⦿ LUNDI 04 JUILLET 14:00 A 16:00 | VENDREDI 08 JUILLET 19:00 A 21:00 | LUNDI 11 JUILLET 14:00 A 16:00 | VENDREDI 22 JUILLET 19:00 A 21:00 | SAMEDI 20 AOUT 09:00 A 11:00 | VENDREDI 26 AOUT 09:00 A 11:00 | MERCREDI 31 AOUT 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours 2 ramequins à crème brûlée + 3 boîtes hermétiques + 1 ramequin + 2 moules à tartelette

### EXQUISES GOURMANDISES CROQUANTES

Chouquettes à la dragée; Rochers choco-cacahuètes; Ravioles croustillantes au chocolat (pâte à raviole maison)

⦿ MARDI 05 JUILLET 09:00 A 11:00 | LUNDI 11 JUILLET 19:00 A 21:00 | SAMEDI 20 AOUT 13:30 A 15:30 | VENDREDI 26 AOUT 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

### LE PIQUE-NIQUE CHIC

Roulé marin au chèvre et ciboulette; Terrine volaille, petits pois et pesto à l'estragon; Tartelette choco-abricot vanillée

⦿ MERCREDI 06 JUILLET 09:00 A 11:00 | MARDI 12 JUILLET 19:00 A 21:00 | VENDREDI 15 JUILLET 14:00 A 16:00 | MARDI 19 JUILLET 14:00 A 16:00 | SAMEDI 20 AOUT 17:00 A 19:00 | MERCREDI 31 AOUT 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 2 moules à tartelette + 6 ramequins à four

### LES TOMATES

Macarons à la concassée de tomates et saumon fumé; Croustillant à la tomate et mozzarella; Beignets de crevettes tomatés et sa sauce exotique

⦿ JEUDI 07 JUILLET 09:00 A 11:00 | SAMEDI 09 JUILLET 09:00 A 11:00 | VENDREDI 15 JUILLET 19:00 A 21:00 | MERCREDI 20 JUILLET 19:00 A 21:00 | JEUDI 18 AOUT 14:00 A 16:00 | JEUDI 25 AOUT 19:00 A 21:00 | MERCREDI 31 AOUT 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

### LA POMME MARINE (supplément 3 €)

Tartare aux deux saumons et pomme verte; Gambas exotiques aux deux pommes; Timbale de crustacés aux pommes

⦿ VENDREDI 08 JUILLET 09:00 A 11:00 | VENDREDI 15 JUILLET 09:00 A 11:00 | MARDI 19 JUILLET 19:00 A 21:00 | MERCREDI 17 AOUT 09:00 A 11:00 | MERCREDI 24 AOUT 19:00 A 21:00 | MARDI 30 AOUT 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 1 ramequin

### **ECHALOTES ET FRAMBOISES (supplément 2 €)**

Compotée échalotes, framboises et son toast; Magret de canard au beurre d'échalotes et topinambours sautés; Surprise japonaise en gelée de framboises

🕒 VENDREDI 08 JUILLET 14:00 A 16:00 | MERCREDI 13 JUILLET 09:00 A 11:00 | MERCREDI 17 AOUT 19:00 A 21:00 | VENDREDI 19 AOUT 14:00 A 16:00 | MARDI 23 AOUT 09:00 A 11:00 | LUNDI 29 AOUT 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques + 3 ramequins

### **ATELIER ADULTE/ENFANT : LE POISSON AU MENU**

#### **Cours de cuisine en binôme (un adulte accompagné d' un enfant)**

Blinis « poisson »; Croquettes de poisson; Gâteau tout choco poisson d'avril

🕒 SAMEDI 16 JUILLET 13:30 A 15:30 | SAMEDI 23 JUILLET 13:30 A 15:30

Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques

### **ATELIER ADULTE/ENFANT : LE MIEL**

#### **Cours de cuisine en binôme (un adulte accompagné d' un enfant)**

Saveur italienne au miel; Raviolis boeuf et gingembre, sauce soja et miel; Nougat glacé

🕒 MERCREDI 20 JUILLET 14:00 A 16:00 | SAMEDI 27 AOUT 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 6 ramequins

### **ATELIER ADULTE/ENFANT : LE BRUNCH DE L ' ETE (supplément 2 €)**

#### **Cours de cuisine en binôme (un adulte accompagné d' un enfant)**

Muffins au gruë de cacao et aux framboises; Pancakes salés à la mousse de bacon; Tortilla pommes de terre et courgettes; Smoothie exotique

🕒 JEUDI 21 JUILLET 14:00 A 16:00 | MERCREDI 24 AOUT 10:00 A 12:00 | SAMEDI 27 AOUT 13:30 A 15:30

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 1 petit plat à four carré

## **Enfants**

### **ATELIER ENFANT : LE MENU DE L ' ETE**

Gaspacho de melon; Feuilleté de poisson, vinaigrette passion; Clafoutis abricots-amandes

🕒 MERCREDI 06 JUILLET 14:00 A 16:00 | LUNDI 18 JUILLET 14:00 A 16:00 | MARDI 16 AOUT 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 1 petit plat à gratin + 4 boîtes hermétiques

### **ATELIER ENFANT : VOYAGE EN ESPAGNE**

Chocolat con churros; Tortilla aux pommes de terre; Croquetas (bouchées fondantes au jambon)

🕒 JEUDI 07 JUILLET 14:00 A 16:00 | MARDI 12 JUILLET 14:00 A 16:00 | JEUDI 25 AOUT 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 3 ramequins à four

### **ATELIER ENFANT : LES VACANCES**

Crème brûlée aux tomates cerise, parmesan et thym; Poulet cacahuètes; Riz pilaf aux vermicelles; Spéculos glacés au sucre

🕒 MERCREDI 13 JUILLET 14:00 A 16:00 | VENDREDI 22 JUILLET 14:00 A 16:00 | LUNDI 22 AOUT 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 1 plat à crème brûlée