

Les cours adultes : 35 € / 2 heures

LES FÊTES CÔTE MER (supplément 3 €)

Quenelles de langoustines, velouté d'endives; Poisson cuisson à l'unilatérale, beurre blanc et cigarettes à la julienne de légumes; Blinis de pommes de terre et crème fouettée de saumon fumé

☉ LUNDI 01 DÉCEMBRE 14:30 | SAMEDI 13 DÉCEMBRE 10:00 | JEUDI 18 DÉCEMBRE 10:00 | LUNDI 29 DÉCEMBRE 18:30

Prévoir pour ce cours : 7 boîtes hermétiques

LES ST-JACQUES (supplément 5 €)

Blinis de blé noir, St jacques à la crème de Guémené; Brochette de St-Jacques lardé au piment d'Espelette, velouté de topinambour; Tartare exotique de St-Jacques et gambas

☉ MARDI 02 DÉCEMBRE 18:30 | SAMEDI 06 DÉCEMBRE 14:00 | JEUDI 18 DÉCEMBRE 14:30 | MARDI 30 DÉCEMBRE 10:00

Prévoir pour ce cours : 5 boîtes hermétiques + 1 bocal en verre avec couvercle

LE MENU DU REVEILLON

Bouchon de camembert aux pommes et fruits secs; Bisque de langoustines, îles flottantes au safran; Filet de volaille farci aux châtaignes et champignons, risotto crémeux

☉ JEUDI 04 DÉCEMBRE 10:00 | SAMEDI 13 DÉCEMBRE 14:00 | LUNDI 15 DÉCEMBRE 18:30 | SAMEDI 27 DÉCEMBRE 14:00

Prévoir pour ce cours : 5 boîtes hermétiques + 2 pots à confiture avec couvercle

CADEAUX GOURMANDS

Guimauve à la framboise; Sauce au caramel au beurre salé; Pâte à tartiner, chocolat praliné; Bonhommes en pain d'épice; « SOS Cookies »

☉ JEUDI 04 DÉCEMBRE 14:30 | SAMEDI 20 DÉCEMBRE 10:00 | LUNDI 22 DÉCEMBRE 18:30 | MARDI 30 DÉCEMBRE 18:30

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 2 petits pots à confiture avec couvercle + 1 bocal en verre avec couvercle

LES MACARONS

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

☉ JEUDI 04 DÉCEMBRE 18:30 | VENDREDI 19 DÉCEMBRE 10:00 | SAMEDI 03 JANVIER 17:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte hermétique + 1 plateau

LA BÛCHE DE NOËL

La bûche de Noël : Praliné, cacahuètes et fruits de la passion

☉ VENDREDI 05 DÉCEMBRE 18:30 | SAMEDI 06 DÉCEMBRE 10:00 | MARDI 09 DÉCEMBRE 10:00 | MARDI 16 DÉCEMBRE 14:30

Prévoir pour ce cours : 1 plateau

LE FOIE GRAS EN CUISINE (supplément 5 €)

Foie gras poêlé, nems de champignons, réduction balsamique; Potimarron velouté au parfum de muscade, crémeux au foie gras et éclats de châtaignes; Mille-feuille de foie gras, pain d'épices et pomme

☉ SAMEDI 06 DÉCEMBRE 17:00 | LUNDI 08 DÉCEMBRE 10:00 | LUNDI 15 DÉCEMBRE 14:30 | MERCREDI 17 DÉCEMBRE 18:30 | SAMEDI 27 DÉCEMBRE 10:00

Prévoir pour ce cours : 7 boîtes hermétiques

LE MENU DE SAISON

Gambas en sabayon aux échalotes fondantes; Feuilleté

canard et foie gras, réduction aux agrumes; Fondant poire et châtaigne

☉ LUNDI 08 DÉCEMBRE 14:30 | JEUDI 18 DÉCEMBRE 18:30 | VENDREDI 26 DÉCEMBRE 10:00 | SAMEDI 03 JANVIER 14:00

Prévoir pour ce cours : 1 petit ramequin à crème brûlée + 2 boîtes hermétiques + 2 ramequins

LES MACARONS : PARFUMS DE FETE

Macarons chocolat-gingembre; Les macarons au pain d'épices, confiture d'oignons acidulée et dés de foie gras

☉ MARDI 09 DÉCEMBRE 18:30 | VENDREDI 26 DÉCEMBRE 14:30

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques

LES CHOCOLATS DE NOËL

Les bonbons au chocolat (Praliné -Ganache framboise-Nougatine); Nougatine au chocolat; La nougatine

☉ SAMEDI 13 DÉCEMBRE 17:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

LA TERRINE DE FOIE GRAS (supplément 15 €)

Terrine de foie gras au naturel : cuisson traditionnelle, au micro-ondes...; Profiteroles au foie gras et figues confites

☉ MARDI 16 DÉCEMBRE 10:00 (SE CONSERVE JUSQU'À NOËL) | SAMEDI 20 DÉCEMBRE 17:00 (SE CONSERVE JUSQU'À NOËL) |

VENDREDI 26 DÉCEMBRE 18:30 (SE CONSERVE JUSQU'AU NOUVEL AN)

Prévoir pour ce cours : 1 terrine ; 1 boîte hermétique

LES ACCORDS METS ET VINS (supplément 15 €)

Cours de cuisine suivi d'une dégustation avec initiation à l'œnologie

St-Jacques rôties à la vanille et au gingembre; Médaillon de volaille à la tapenade, patates douces au miel; Coulant au chocolat à la fleur de sel

☉ VENDREDI 19 DÉCEMBRE 18:30

Les cours adulte + enfant : 35 € / 2h / 2 pers.

LES MACARONS

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

☉ MARDI 30 DÉCEMBRE 14:30

Prévoir pour ce cours : 1 boîte hermétique

Les cours enfants : 22 € / 2 heures

ATELIER ENFANT : LE REPAS DE FETE

Cake au Saumon fumé; Le risotto crémeux et poulet mariné; Les truffes feuilletine

☉ LUNDI 22 DÉCEMBRE 10:00 | LUNDI 29 DÉCEMBRE 14:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

ATELIER ENFANT : LES CUPCAKES DE NOEL

Les cupcakes de Noël

☉ MARDI 23 DÉCEMBRE 10:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques

ENFANT : LE CHOCOLAT A NOËL

Bûche roulée au chocolat blanc; Truffes aux cacahuètes

☉ MERCREDI 24 DÉCEMBRE 10:00 | LUNDI 29 DÉCEMBRE 10:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte hermétique + 1 plateau

ATELIER ENFANT : LA GALETTE DES ROIS

Galette des rois à la framboise; Galette des rois bretonne au caramel fondant

☉ SAMEDI 03 JANVIER 10:00 - 12:00

Prévoir pour ce cours : 2 assiette