

Adultes

AUTOUR DU CITRON

Tartinade Cajou-Citron; Riz crémeux saveur anis et citron au jambon cru; Tartelette coco-citron vert
☉ MERCREDI 03 MAI 09:00 A 11:00 | MARDI 09 MAI 14:00 A 16:00 | MERCREDI 17 MAI 14:00 A 16:00 | JEUDI 18 MAI 19:30 A 21:30 | LUNDI 22 MAI 14:00 A 16:00 | LUNDI 29 MAI 19:00 A 21:00
Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 2 ramequins

LE MENU DU MOIS DE MAI (supplément 3 €)

Vol au vent de courgettes à la crème de parmesan; Palet de poulet à l'avocat, rubans de légumes croquants; Trompe l'oeil petit potager sucré
☉ MERCREDI 03 MAI 14:00 A 16:00 | MERCREDI 10 MAI 19:00 A 21:00 | SAMEDI 13 MAI 09:00 A 11:00 | MARDI 16 MAI 09:00 A 11:00 | LUNDI 22 MAI 19:00 A 21:00
Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 4 ramequins à four

LES MACARONS

Macarons au chocolat; Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco
☉ MERCREDI 03 MAI 19:00 A 21:00 | SAMEDI 06 MAI 14:00 A 16:00 | LUNDI 15 MAI 14:00 A 16:00 | SAMEDI 20 MAI 09:00 A 11:00 | MARDI 30 MAI 09:00 A 11:00
Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

MON ASSIETTE DE GRAND CHEF

Mignon de veau Rossini, tomato-framboise, palet de pomme de terre épicé, cébettes dorées, béarnaise rose, cromesquis de foie gras acidulé
☉ JEUDI 04 MAI 09:00 A 11:00 | MERCREDI 10 MAI 14:00 A 16:00 | VENDREDI 19 MAI 19:30 A 21:30
Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 2 ramequins

LE MENU FETES DES MERES (supplément 3 €)

Tartelette fromagère épicée aux radis; Coeur de crevettes au beurre rose et son risotto coco; Mille-feuille croustillant à la praline
☉ JEUDI 04 MAI 14:00 A 16:00 | MERCREDI 17 MAI 19:00 A 21:00 | VENDREDI 19 MAI 09:00 A 11:00 | MARDI 23 MAI 09:00 A 11:00 | SAMEDI 27 MAI 09:00 A 11:00
Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 2 moules à tartelette

LES PREMIERES FRAISES EN CUISINE

Cheesecake choco-fraise; Surprise japonaise fraise-vanille; Papillote de poulet grillé, saveur fraise-basilic
☉ JEUDI 04 MAI 19:30 A 21:30 | JEUDI 11 MAI 09:00 A 11:00 | MARDI 23 MAI 14:00 A 16:00 | MERCREDI 24 MAI 09:00 A 11:00 | MARDI 30 MAI 14:00 A 16:00 | SAMEDI 03 JUIN 09:00 A 11:00
Prévoir pour ce cours 2 boîtes hermétiques + 4 ramequins

LES CHARLOTTES SUCREES ET SALEES (biscuit cuiller maison)

Charlotte poire-chocolat et nougatine; Charlotte de volaille façon pastilla
☉ VENDREDI 05 MAI 09:00 A 11:00 | SAMEDI 06 MAI 08:30 A 10:30 | JEUDI 18 MAI 14:00 A 16:00 | MARDI 23 MAI 19:30 A 21:30 | MERCREDI 31 MAI 09:00 A 11:00
Prévoir pour ce cours 1 cercle à pâtisserie de diamètre 16 cm ou 6 ramequins + 2 ramequins à four

LES ASPERGES (supplément 3 €)

Asperges laquées et ses Saint-Jacques panées; Croustillant d'asperges au chèvre, saveur fumée; Paupiette de saumon aux asperges et à l'estragon
☉ VENDREDI 05 MAI 14:00 A 16:00 | MERCREDI 10 MAI 09:00 A 11:00 | VENDREDI 12 MAI 19:30 A 21:30 | SAMEDI 13 MAI 13:30 A 15:30 | VENDREDI 19 MAI 14:00 A 16:00
Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

UN AIR PROVENCAL

Mille-feuille provençal, mousse chèvre et miel et sa tapenade; Tatin provençale au basilic; Navettes provençales
☉ JEUDI 11 MAI 14:00 A 16:00 | JEUDI 11 MAI 19:30 A 21:30 | MERCREDI 17 MAI 09:00 A 11:00 | LUNDI 29 MAI 14:00 A 16:00 | SAMEDI 03 JUIN 13:30 A 15:30
Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 2 moules à tartelette

ATELIER ADULTE/ENFANT : LE MENU EXOTIQUE Cours de cuisine en binôme (un adulte accompagné d'un enfant)

Beignets de gambas, sauce aigre-douce à l'ananas; Feuilleté de poisson, vinaigrette passion; Entremets choco-mangue
☉ SAMEDI 27 MAI 14:00 A 16:00
Prévoir pour ce cours 2 boîtes hermétiques + 2 ramequins + 1 cercle ou cadre à pâtisserie de 16 cm

Enfants

ATELIER ENFANT : LES BOUCHEES APERITIVES

Cornet croustillant façon raclette; Blinis maïs-chorizo; Cookies salés à la noisette
☉ MERCREDI 24 MAI 14:00 A 16:00
Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques