

## **Adultes**

### **LES MACARONS**

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

☉ LUNDI 01 FEVRIER 14:00 A 16:00 | MARDI 09 FEVRIER 14:00 A 16:00 | JEUDI 11 FEVRIER 19:00 A 21:00 | MARDI 16 FEVRIER 09:00 A 11:00 | DIMANCHE 21 FEVRIER 10:00 A 12:00 | SAMEDI 27 FEVRIER 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

### **LA CUISINE INDIENNE**

Papadums et raïta; Curry de poulet, et riz (pulao) aux fruits secs; Gâteau de semoule à l'indienne

☉ MARDI 02 FEVRIER 09:00 A 11:00 | MERCREDI 10 FEVRIER 19:00 A 21:00 | MERCREDI 17 FEVRIER 19:00 A 21:00 | MERCREDI 24 FEVRIER 09:00 A 11:00 | JEUDI 25 FEVRIER 14:00 A 16:00 | DIMANCHE 28 FEVRIER 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques + 1 petit plat carré à four ou 6 ramequins

### **ATELIER PATISSERIE : LES TARTES**

Tarte sablée au chocolat; Tatin aux pommes, coulis caramel; Tatin bretonne à l'ananas

☉ MARDI 02 FEVRIER 14:00 A 16:00 | MERCREDI 17 FEVRIER 09:00 A 11:00 | VENDREDI 19 FEVRIER 19:00 A 21:00 | SAMEDI 27 FEVRIER 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours : 6 moules à tartelette

### **LE MENU DU MOIS DE FEVRIER**

Croustillant de chèvre et son chutney; Magret de canard poêlé, pain perdu parfumé et champignons; Mince pies aux fruits d'hiver

☉ MERCREDI 03 FEVRIER 09:00 A 11:00 | MERCREDI 10 FEVRIER 09:00 A 11:00 | SAMEDI 13 FEVRIER 09:00 A 11:00 | SAMEDI 20 FEVRIER 17:00 A 19:00 | MARDI 23 FEVRIER 14:00 A 16:00 | JEUDI 25 FEVRIER 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques + 2 moules à tartelette

### **CUISINER LA POMME DE TERRE A L'APERITIF**

Tartine de pomme de terre au chèvre chaud; Rillettes de crevettes et blinis de pomme de terre 1; Brandade de morue, purée d'avocat, chips de pomme de terre au paprika

☉ MERCREDI 03 FEVRIER 19:00 A 21:00 | VENDREDI 12 FEVRIER 14:00 A 16:00 | VENDREDI 19 FEVRIER 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours : 5 boîtes hermétiques + 6 verrines

### **LA BRIOCHE**

Tresse au sucre; Brioche apéritive au fromage; Les brioches : façon pain au lait, aux pépites de chocolat et sucre en grains

☉ JEUDI 04 FEVRIER 09:00 A 11:00 | JEUDI 11 FEVRIER 14:00 A 16:00 | LUNDI 15 FEVRIER 19:00 A 21:00 | MARDI 23 FEVRIER 09:00 A 11:00 | VENDREDI 26 FEVRIER 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 6 boîtes hermétiques + 1 petit moule à cake

### **LA BRETAGNE AU MENU (supplément 3 euros)**

Quenelles de langoustines, sauce crémeuse au Lambig; Kouign amann; Suprême de pintade au caramel beurre salé

☉ JEUDI 04 FEVRIER 14:00 A 16:00 | JEUDI 18 FEVRIER 09:00 A 11:00 | SAMEDI 20 FEVRIER 09:00 A 11:00 | MERCREDI 24 FEVRIER 19:00 A 21:00 | VENDREDI 26 FEVRIER 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 1 petit plat à gratin + 1 moule à manqué diam. 16 cm

### **LES VERRINES D'HIVER**

Cappuccino et mouillettes de céleri au chèvre; Verrine poire au miel, bleu et crumble noisettes; Compotée de poire, biscuit chocolaté en verrine

☉ VENDREDI 05 FEVRIER 09:00 A 11:00 | MARDI 09 FEVRIER 09:00 A 11:00 | SAMEDI 20 FEVRIER 13:30 A 15:30 | LUNDI 22 FEVRIER 19:00 A 21:00 | LUNDI 29 FEVRIER 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques + 12 verrines de taille moyenne

### **DU CROUSTILLANT AVEC LA FEUILLE DE BRICK**

Sucettes croustillantes aux graines; Brick de volaille à l'huile de noisette; Bricks caramélisées à la truffe

☉ SAMEDI 06 FEVRIER 09:00 A 11:00 | LUNDI 08 FEVRIER 19:00 A 21:00 | VENDREDI 12 FEVRIER 09:00 A 11:00 | JEUDI 18 FEVRIER 14:00 A 16:00 | MERCREDI 24 FEVRIER 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

### **ATELIER ADULTE/ENFANT : MARDI-GRAS ET CHANDELEUR**

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

Gaufres à la tapenade et tomates confites; Crêpes Suzette; Beignets de pomme flambées au rhum, sauce caramel-cannelle

☉ SAMEDI 06 FEVRIER 14:00 A 16:00 | DIMANCHE 21 FEVRIER 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques + 2 ramequins

### **LE FROMAGE, TOUT UN PLAT**

Crème de gingembre et copeaux de chèvre; Timbale endives bleu et orange; Tarte légère au fromage blanc (pâte sablée à la noisette)

🕒 MARDI 09 FEVRIER 19:00 A 21:00 | VENDREDI 12 FEVRIER 19:00 A 21:00 | VENDREDI 19 FEVRIER 14:00 A 16:00 | JEUDI 25 FEVRIER 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques) + 4 moules à tartelette

### **LE MENU SAINT-VALENTIN (supplément 10 euros par couple)**

#### **Cours de cuisine en couple suivi d'une dégustation)**

**Au menu** : Crousti-moelleux au foie gras et figues; Risotto aux crevettes et vinaigrette aux fruits de la passion; Moelleux aux framboises, coeur chocolat blanc

🕒 SAMEDI 13 FEVRIER 19:00 A 22:30 | DIMANCHE 14 FEVRIER 10:00 A 13:30

### **ATELIER ADULTE/ENFANT : LES MACARONS**

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

Macarons au chocolat; Macarons à la framboise

🕒 DIMANCHE 14 FEVRIER 16:00 A 18:00 | DIMANCHE 28 FEVRIER 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

### **DINER OENOLOGIQUE (supplément 15 euros)**

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

**Au menu** : Fondant au chocolat au piment d'Espelette; Crème brûlée munster et cumin; Médaillon de poulet pignons et parmesan

🕒 VENDREDI 26 FEVRIER 19:00 A 22:00

## **Enfants**

### **ATELIER ENFANT : LA MONTAGNE**

Cookies savoyards; Gratin de pomme de terre à la Tome; Chamonix à l'abricot et à l'orange

🕒 LUNDI 08 FEVRIER 14:00 A 16:00 | MERCREDI 17 FEVRIER 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques + 1 petit plat à gratin

### **ATELIER ENFANT :MARDI-GRAS ET CHANDELEUR**

Crêpes mille-trous; Beignets de mozzarella; Gaufres liégeoises

🕒 MERCREDI 10 FEVRIER 14:00 A 16:00 | LUNDI 15 FEVRIER 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques