

### **CUISINER AVEC LES LEGUMES ANCIENS**

Charlotte de topinambours au magret fumé; Emincé de porc à la moutarde à l'ancienne, mousseline de panais; Tarte fine poires-échalotes

🕒 VENDREDI 01 MARS 09:00

Prévoir pour ce cours 2 ramequins à four + 3 boîtes hermétiques

### **Atelier Enfant : Le menu en brochettes**

Brochettes de crevettes à la mozzarella; Toupie à croquer; Brochette de volaille, sauce yaourt-gingembre

🕒 VENDREDI 01 MARS 14:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

### **LA CUISINE ITALIENNE**

Fritto misto (fruits de mer frits), sauce tartare; Risotto violet au vin rouge et fromage de chèvre; Tiramisu

🕒 LUNDI 04 MARS 19:00 | MARDI 12 MARS 09:00 | SAMEDI 16 MARS 13:45 | VENDREDI 22 MARS 14:00 | JEUDI 28 MARS 09:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 4 ramequins

### **LES FEUILLETES**

Cigare feuilleté chocolat, poires-amande; Feuilleté à l'andouille et à la pomme; Koulibiac de saumon

🕒 MARDI 05 MARS 09:00 | VENDREDI 08 MARS 19:00 | MARDI 12 MARS 14:00 | JEUDI 21 MARS 14:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

### **LE PAMPLEMOUSSE**

Tarte au pamplemousse; Rosace de pamplemousse aux gambas croquantes; Salade de volaille en vinaigrette d'agrumes

🕒 MERCREDI 06 MARS 09:00 | LUNDI 11 MARS 19:00 | SAMEDI 16 MARS 09:00 | LUNDI 25 MARS 14:00

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

### **ENFANT : LA PATISSERIE**

Chausson pomme-banane; Quatre quart à la pâte à tartiner maison; Crème au pain d'épices

🕒 MERCREDI 06 MARS 14:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 1 petit moule à cake + 8 verrines

### **LES SAUCES**

Brochette de boeuf, sauce béarnaise; Escalope de saumon à la sauce rose; Samossa de légumes, sauce menthe-cumin

🕒 MERCREDI 06 MARS 19:00 | LUNDI 11 MARS 14:00 | MARDI 26 MARS 14:00

Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques

### **LA PROVENCE (supplément 2 euros)**

Fougasse aux olives; Lapin à la provençale; Oreillettes

🕒 JEUDI 07 MARS 09:00 | JEUDI 14 MARS 19:00 | VENDREDI 22 MARS 09:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

### **FORMULE DU MIDI (formule à 15 euros)**

**Je prépare et déguste mon plat à l'atelier entre 12 h 30 et 13 h 30.**

Poisson farci à la mousse de saumon, beurre blanc à la vanille; Tagliatelles de légumes; Nougat Glacé (réalisé par le chef Stéphane)

🕒 JEUDI 07 MARS 12:30

### **LES TERRINES**

Mousse de foies de volaille au porto; Pain de poisson aux crevettes en habit de poireau; Marquise chocolat-praliné

🕒 VENDREDI 08 MARS 14:00 | VENDREDI 15 MARS 09:00 | MARDI 19 MARS 14:00 | SAMEDI 30 MARS 09:00

Prévoir pour ce cours : 8 ramequins à four + 1 petit moule à cake + 1 petite terrine

### **LES SUSHIS (supplément 5 euros)**

Les sushis et les makis; Soupe Miso

🕒 SAMEDI 09 MARS 09:00 | MERCREDI 13 MARS 19:00

Prévoir pour ce cours 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 09 MARS 14:00 | VENDREDI 15 MARS 13:45 | LUNDI 18 MARS 19:00 | VENDREDI 29 MARS 09:00

Prévoir pour ce cours 1 plateau ou 2 boîtes hermétiques

### **ENFANT : LA CUISINE DU MONDE**

Briouattes; Keftas à la coriandre; Croquetas au thon

🕒 MERCREDI 13 MARS 14:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques

### **LE PARIS-BREST**

Paris-Brest

🕒 JEUDI 14 MARS 09:00 | MERCREDI 27 MARS 09:00

Prévoir pour ce cours 1 grande assiette ou 1 plateau

### **ATELIER ENFANT : LES CHOLATS DE PÂQUES**

🕒 MERCREDI 20 MARS 13:45

Prévoir pour ce cours 2 boîtes hermétiques

### **DÎNER ŒNOLOGIQUE (cours de cuisine suivi d'une dégustation et initiation à l'œnologie) (supplément 18 euros)**

Flan de Saint-Jacques au coulis de poivron; Polenta dorée aux olives, saltimbocca de veau; Tatin bretonne à l'ananas

🕒 MERCREDI 20 MARS 19:00

### **LE MENU DE PÂQUES**

Mousse épicée aux asperges; Crème renversante au chocolat; Agneau en croûte d'herbes, jus au vin rouge

🕒 SAMEDI 23 MARS 09:00 | MARDI 26 MARS 09:00 | VENDREDI 29 MARS 14:00

Prévoir pour ce cours 8 ramequins à four + 2 boîtes hermétiques

### **LES CHOCOLATS DE PÂQUES**

Oeufs déguisés ; Friture

🕒 LUNDI 25 MARS 19:00 | JEUDI 28 MARS 14:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques

### **PARENT/ENFANT : LE MENU AU FROMAGE**

Muffins au lardons et au fromage; Nuggets de volaille au kiri; Tarte au fromage blanc citronnée

🕒 SAMEDI 30 MARS 13:45

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 2 moules à tartelette