

LES AROMATES

Nougatine à l'ail doux, gambas au piment d'Espelette; Mignon de porc en croûte d'herbes et de moutarde; Amandine aux pêches, glace maison à la vanille

☉ LUNDI 01 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | LUNDI 08 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00 | MARDI 16 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | SAMEDI 20 SEPTEMBRE 13:30 A 15:30 | VENDREDI 26 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00
Prévoir pour ce cours : 5 boîtes hermétiques +3 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

☉ MARDI 02 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | LUNDI 08 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 13 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | JEUDI 18 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00 | MERCREDI 24 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00
Prévoir pour ce cours 1 petit plateau ou 3 boîtes hermétiques

LE MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE

Charlotte à la mousse de légumes verts; Volaille farcie aux figues et sa rosace de pommes de terre; Pâté aux prunes

☉ MARDI 02 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | LUNDI 15 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00 | JEUDI 18 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | SAMEDI 20 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | MARDI 30 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00
Prévoir pour ce cours 2 ramequins + 1 boîte hermétique + 1 moule à tartelette + 1 petit moule à manqué

LES FRAMBOISES (supplément 2 euros)

Biscuit noisette, ganache lait et framboises; Framboisier; Verrine de coulis framboise, biscuit et bavaroise pistache

☉ MARDI 02 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00 | JEUDI 04 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | SAMEDI 13 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | JEUDI 18 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | MARDI 30 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00
Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques + 6 verrines + 1 grande assiette

CUISINER LES MOULES

Moules gratinées à l'ail; Bouchées à la reine aux moules; Parmentier aux moules, sauce safranée

☉ MERCREDI 03 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | JEUDI 11 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | MERCREDI 17 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00 | VENDREDI 26 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00
Prévoir pour ce cours : 5 boîtes hermétiques

LE POISSON DANS TOUS SES ETATS (supplément 2 euros)

Papillote de poisson et coquillages, beurre acidulé aux fruits de la passion; Mini-terrines au poisson et noix de pétoncles aux agrumes, sauce mousseline; Paupiette de saumon fumé à la crème d'avocat

☉ MERCREDI 03 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00 | MERCREDI 10 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | MERCREDI 17 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | SAMEDI 20 SEPTEMBRE 17:30 A 19:30 | JEUDI 25 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00
Prévoir pour ce cours : 5 boîtes hermétiques + 2 ramequins à four

LE WOK

Riz frit aux crevettes; Porc au cumin et citron; Bananes au wok sauce caramel

☉ JEUDI 04 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | VENDREDI 19 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | SAMEDI 27 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00
Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

L'ESPAGNE

Cornet de poivron confit farci au poisson blanc; Paella aux fruits de mer; Crème catalane

☉ JEUDI 04 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00 | VENDREDI 12 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | LUNDI 22 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | JEUDI 25 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | LUNDI 29 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00
Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 2 plats à crème brûlée

LES COCOTTES

Clafoutis de poulet à l'estragon; Cocotte de saumon au chorizo; Pastilla de poires en cocotte

☉ VENDREDI 05 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | JEUDI 11 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | JEUDI 25 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00 | SAMEDI 27 SEPTEMBRE 17:30 A 19:30
Prévoir pour ce cours 6 cocottes individuelles + 3 boîtes hermétiques

POIRE ET FROMAGE EN CUISINE

Muffins poire-camembert; Pastilla de poire au bleu et éclats de noix; Fondant aux poires et miel, coeur coulant gorgonzola; Chèvre chaud pané et poires caramélisées

☉ VENDREDI 05 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 10 SEPTEMBRE 15:00 A 17:00 | LUNDI 15 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | LUNDI 29 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00
Prévoir pour ce cours : 2 ramequins à four + 4 boîtes hermétiques

FORMULE MIDI (Formule à 17 euros)

Je prépare et déguste mon plat à l'Atelier

Couscous de blé noir, porc en réduction de cidre;

Tarte fine aux poires et glace vanille (réalisée par le chef Stéphane)

🕒 MERCREDI 10 SEPTEMBRE 12:30 A 13:30 | VENDREDI 19 SEPTEMBRE 12:30 A 13:30

LE JAPON (supplément 5 euros)

Tofu sauté caramélisé; Les sushis et les makis; Yakitori de boeuf au fromage

🕒 MERCREDI 10 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00 | VENDREDI 12 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | MARDI 16 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques

ENFANT : LE MENU DE LA RENTREE

Croustillant au poulet, fromage frais et abricot secs; Risotto de coquille à la carbonara; Douceur au chocolat mi-cuit, mi-cru

🕒 MERCREDI 17 SEPTEMBRE 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 4 ramequins à four

LE DINER DE L ' ATELIER (thème Bretagne) (supplément 5 euros)

Venez réaliser votre menu et dégustez-le sur place dans une ambiance conviviale et chaleureuse

Au menu : Moules au safran; Fricassée de poulet au cidre, couscous de blé noir; Sablé breton au coeur chocolat

🕒 VENDREDI 26 SEPTEMBRE 19:00 A 22:00

ATELIER PARENT/ENFANT : LE GOUTER DE LA RENTREE

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

La mousse au chocolat et ses langues de chat; quatre quart à la pâte à tartiner maison; Twix maison : sablé, caramel au beurre salé enrobage chocolat lait

🕒 SAMEDI 27 SEPTEMBRE 13:30 A 15:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques + 4 ramequins + 4 ramequins à four