

Les cours classiques : 35€ / 2 heures

LE MENU EQUILIBRE DU MOIS DE JANVIER

Carottes au cumin et à l'ail; Médaillon de volaille façon thaïe; Suprêmes d'orange en gelée d'eau de fleur d'oranger

☉ MARDI 07 JANVIER 18:30 | MERCREDI 15 JANVIER 09:30 | VENDREDI 24 JANVIER 14:30

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 assiette creuse

LA CUISINE AU WOK

Crevettes au wok, nouilles de riz façon thaïe, sauce agrumes et herbes aromatiques; Wok de porc à l'aigre-douce; Wok de légumes au quinoa

☉ LUNDI 06 JANVIER 09:30 | VENDREDI 24 JANVIER 09:30 | VENDREDI 31 JANVIER 18:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

LES AMANDES

Galette des rois (feuilletage maison); Croûte à thé

☉ MERCREDI 08 JANVIER 09:30 | SAMEDI 11 JANVIER 14:00 | VENDREDI 17 JANVIER 09:30

Prévoir pour ce cours : 1 assiette (s) + 1 boîte(s) hermétique(s)

L'ITALIE

Risotto au vin rouge, fromage de chèvre et jambon fumé; Lasagnes crémeuses à la bolognaise; Semi-freddo au marsala

☉ JEUDI 09 JANVIER 18:30 | VENDREDI 17 JANVIER 14:30 | LUNDI 20 JANVIER 09:30 | VENDREDI 31 JANVIER 09:30

Prévoir pour ce cours : 1 boîte(s) hermétique(s) + 1 Plat à gratin moyen + 2 ramequin (s)

LE JAPON

Salade de choux japonaise; Les sushis, les makis, californiana rolls...

☉ VENDREDI 10 JANVIER 09:30 | SAMEDI 18 JANVIER 09:30 | MARDI 21 JANVIER 18:30 | LUNDI 27 JANVIER 14:30 | VENDREDI 31 JANVIER 14:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

L'INDE

Poulet tandoori et riz à la menthe douce; Naans au fromage; Kachori (chaussons aux légumes et épices)

☉ VENDREDI 10 JANVIER 14:30 | JEUDI 16 JANVIER 18:30 | MERCREDI 22 JANVIER 14:30 | VENDREDI 24 JANVIER 18:30 | SAMEDI 01 FÉVRIER 09:30

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s)

LES MACARONS

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

☉ VENDREDI 10 JANVIER 18:30 | MERCREDI 15 JANVIER 14:30 | SAMEDI 25 JANVIER 14:00 | LUNDI 27 JANVIER 18:30 | MERCREDI 29 JANVIER 09:30

Prévoir pour ce cours : 1 plateau + 1 boîte(s) hermétique(s)

LES AGRUMES

Brochette de gambas marinées au citron confit, aioli au safran; Risotto aux agrumes; Marquise au chocolat marbrée à l'orange

☉ MARDI 14 JANVIER 18:30 | JEUDI 23 JANVIER 18:30 | LUNDI 27 JANVIER 09:30 | MARDI 28 JANVIER 18:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 Moule à cake

SUR LA ROUTE DES EPICES

Tajine d'agneau aux abricots moelleux; Gambas au gingembre flambées au Cointreau; Verrine biscuits aux épices, choco crémeux et poires

☉ VENDREDI 17 JANVIER 18:30 | MERCREDI 29 JANVIER 14:30 | JEUDI 30 JANVIER 18:30

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s)

Les ateliers enfants : 22€ / 2 heures

LES CUPCAKES

Cupcakes salés aux herbes fraîches; Les cupcakes de toutes les couleurs

☉ MERCREDI 08 JANVIER 14:30 | SAMEDI 11 JANVIER 09:30

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s)

NEW YORK

hamburger maison; Cheesecake.

☉ SAMEDI 18 JANVIER 14:00 | MERCREDI 22 JANVIER 09:30

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s)

LA PÂTE A CHOUX

Gougères (Pâte à choux au fromage); Chouquettes aux grains de sucre

☉ SAMEDI 25 JANVIER 09:30 | SAMEDI 01 FÉVRIER 14:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s)

Les formules express : 18€ / 1 heure

MÉDAILLON DE VOLAILLE

Médaillon de volaille aux tomates confites, patates douces au miel

Café gourmand offert

☉ MARDI 07 JANVIER 12:30 | JEUDI 30 JANVIER 12:30

AUMÔNIÈRE DE POISSON

Aumônière de poisson et julienne de légumes au beurre blanc

Café gourmand offert

☉ JEUDI 09 JANVIER 12:30 | MARDI 28 JANVIER 12:30

FILET MIGNON

Porc au cidre, couscous de blé noir

Café gourmand offert

☉ MARDI 14 JANVIER 12:30 | JEUDI 23 JANVIER 12:30

WOK DE CREVETTES

Crevettes au wok, nouilles de riz façon thaïe, sauce agrumes et herbes aromatiques

Café gourmand offert

☉ JEUDI 16 JANVIER 12:30 | MARDI 21 JANVIER 12:30