

*Les cours adultes : 35€ / 2 heures*

**LE MENU DU JOLI MOIS DE MAI**

Panna cotta au chèvre, miroir de concombre; Gambas roties, risotto primeur, pickles d'oignon; Baba aux fraises

☉ LUNDI 05 MAI 14:30 | JEUDI 15 MAI 19:00 | MARDI 20 MAI 14:30

Prévoir pour ce cours : 2 ramequin(s) + 4 boîte(s) hermétique(s)

**LES BRICKS**

Feuilleté de poisson, vinaigrette passion; Brick au thon à l'orientale; Pastilla fraises et amandes

☉ LUNDI 05 MAI 19:00 | MARDI 20 MAI 10:00 | MERCREDI 28 MAI 14:30

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

**LES MACARONS (NOUVEAU PARFUM)**

Macarons choco-framboise; Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco

☉ MERCREDI 07 MAI 10:00 | JEUDI 15 MAI 14:30 | VENDREDI 23 MAI 19:00

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

**LES CRUMBLES**

Courgettes rondes aux légumes, crumble de parmesan; Hot crumble poulet ananas crevette; Méli-mélo de fruits, crumble coco

☉ MERCREDI 07 MAI 19:00 | MARDI 13 MAI 10:00

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

**LE FRAISIER**

Fraisier

☉ JEUDI 08 MAI 10:00 | SAMEDI 10 MAI 15:00 | MARDI 27 MAI 14:30

Prévoir pour ce cours : 1 plateau

**LA GRECE**

Souvlaki (agneau mariné) au tzatziki; Halva; Pain pita à la viande et au yaourt

☉ JEUDI 08 MAI 14:30 | MARDI 13 MAI 19:00 | MARDI 27 MAI 10:00

Prévoir pour ce cours : 5 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

**LE PAYS BASQUE**

Panna cotta aux légumes confits, coulis au poivron et chips de lard; Poulet basquaise; Berêt basque (génoise et chocolat)

☉ VENDREDI 09 MAI 10:00 | MARDI 13 MAI 14:30 | MERCREDI 21 MAI 19:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s) + 1 plateau

**LES CHARLOTTES SALÉES ET SUCRÉES**

Fromage de chèvre frais aux parfums du Sud, en habit de poivrons; Charlotte aux fraises (biscuits à la cuillère maison)

☉ LUNDI 12 MAI 14:30 | MERCREDI 21 MAI 10:00 | JEUDI 29 MAI 19:00

Prévoir pour ce cours : 2 ramequin(s) + 1 plateau

**LE MENU EQUILIBRE DU MOIS DE MAI**

Gaspacho de pomme verte au concombre; Papillote de poisson à la julienne de légumes et estragon; Pêches pochées au thé au jasmin

☉ MERCREDI 14 MAI 19:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 bocal en verre avec couvercle

**LE BARBECUE**

Sauce onctueuse aux herbes (pour côte de boeuf); Brochette de canard et champignons au vinaigre balsamique; Travers de porc caramélisés, sauce barbecue

☉ JEUDI 15 MAI 10:00 | VENDREDI 23 MAI 14:30 | LUNDI 26 MAI 19:00

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

**SUR LA ROUTE DES EPICES**

Faux burger (pâte à choux) au boeuf épicé; Tajine de poulet au citron confit et safran; Cheesecake abricots-curcuma

☉ LUNDI 19 MAI 14:30 - | VENDREDI 23 MAI 10:00 | MARDI 27 MAI 19:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

*Les cours express : 18€ / 1 heure*

**LES ST JACQUES**

Blinis de blé noir, St jacques à la crème de Guémené ; café gourmand offert

☉ MARDI 06 MAI 12:15 À 13:45

**CRUMBLE DE POULET**

Crumble de poulet aux épices ; café gourmand offert

☉ JEUDI 22 MAI 12:30 À 13:30

**LES GAMBAS**

Gambas aux tomates et à la feta ; café gourmand offert

☉ LUNDI 26 MAI 12:30 À 13:30

*Les cours adultes + enfants :  
35€ / 2 heures / 2 personnes*

**LES DESSERTS AUX BONBONS**

Financiers à la crème fouettée aux fraises tagada; Cookies aux carambars; Crumble aux poires et au kinder

☉ MERCREDI 21 MAI 14:30 | MERCREDI 28 MAI 10:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 verrine(s) + 1 petit plat à gratin

*Les cours enfants : 22€ / 2 heures*

**LE MENU TOUT ROND**

Pop Cakes; Boulettes de boeuf maison, sauce aux 4-épices

☉ MERCREDI 07 MAI 14:30 | MERCREDI 14 MAI 10:00

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