

Les cours adultes : 35 € / 2 heures

LE MENU DE SAISON

Lasagnes d'automne aux légumes; Tajine de veau, coing et mille épices; Pancakes aux pommes, sauce caramel et noix
 ☉ MARDI 30 SEPTEMBRE 09:30 - 11:30 | JEUDI 09 OCTOBRE 14:30 - 16:30 | MERCREDI 15 OCTOBRE 19:00 - 21:00 | SAMEDI 01 NOVEMBRE 14:30 - 16:30
Prévoir pour ce cours : 1 petit plat à gratin + 3 boîte(s) hermétique(s)

LES ST JACQUES (supplément 5 €)

St-Jacques en mille-feuilles de saumons, crème à l'aneth; Soufflé aux noix de St-Jacques ; Pomme de terre farcie aux Saint-Jacques, façon terre et mer
 ☉ MARDI 30 SEPTEMBRE 14:30 - 16:30 | SAMEDI 18 OCTOBRE 14:30 - 16:30 | JEUDI 23 OCTOBRE 19:00 - 21:00
Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s) à soufflé

LES MACARONS

Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco; Macarons choco-framboise
 ☉ MARDI 30 SEPTEMBRE 19:00 - 21:00 | JEUDI 09 OCTOBRE 09:30 - 11:30 | MERCREDI 29 OCTOBRE 14:30 - 16:30
Prévoir pour ce cours : 1 boîte(s) hermétique(s) + 1 plateau

LE CANARD

Royale de foie gras, brunoise de topinambours et poudre de noisettes; Parmentier d'automne, crumble et sauce au pain d'épices; Verrine au magret de canard fumé, pommes et chèvre frais
 ☉ MERCREDI 01 OCTOBRE 09:30 - 11:30 | LUNDI 13 OCTOBRE 14:30 - 16:30 | JEUDI 30 OCTOBRE 19:00 - 21:00
Prévoir pour ce cours : 2 ramequin (s) + 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 petit plat à gratin + 6 verrine (s)

LA CHINE

Nouilles sautées aux crevettes pimentées; Soupe aux raviolis; Nems au poulet
 ☉ JEUDI 02 OCTOBRE 09:30 - 11:30 | MARDI 07 OCTOBRE 19:00 - 21:00 | MARDI 14 OCTOBRE 14:30 - 16:30
Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 bocaux en verre avec couvercle

LES BRIOCHES

Les brioches : aux pralines roses, façon pain au lait, aux pépites de chocolat; Tresse au sucre
 ☉ JEUDI 02 OCTOBRE 14:30 - 16:30 | VENDREDI 17 OCTOBRE 09:30 - 11:30 | MERCREDI 22 OCTOBRE 19:00 - 21:00 | SAMEDI 01 NOVEMBRE 10:00 - 12:00
Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s)

L'ESPAGNE

Croquetas (bouchées fondantes au jambon); Cornet de poivron confit farci au poisson blanc; Churros
 ☉ JEUDI 02 OCTOBRE 19:00 - 21:00 | MARDI 14 OCTOBRE 09:30 - 11:30 | JEUDI 30 OCTOBRE 14:30 - 16:30
Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

LE TRIANON

Le Trianon (ou Royal Chocolat)
 ☉ VENDREDI 03 OCTOBRE 09:30 - 11:30 | LUNDI 13 OCTOBRE 19:00 - 21:00
Prévoir pour ce cours : 1 plateau

L'INDE

Poulet tandoori et riz à la menthe douce; Naans au fromage; Samossa de légumes, sauce menthe-cumin
 ☉ SAMEDI 11 OCTOBRE 14:00 - 16:00
Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

LE MENU LÉGER ET ÉQUILIBRÉ D'OCTOBRE

Caviar de poivrons; Mignon laqué au miel et au sésame ; Poires au gingembre et au miel
 ☉ VENDREDI 24 OCTOBRE 10:00 - 12:00 | MARDI 28 OCTOBRE 19:00 - 21:00
Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

LES POMMES (LE RETOUR !)

Crème de langoustines et pomme verte; Tatin pomme-camembert; Pommes acidulées, sabayon au nougat
 ☉ MERCREDI 29 OCTOBRE 19:00 - 21:00 | JEUDI 30 OCTOBRE 10:00 - 12:00
Prévoir pour ce cours : 1 Plat a tarte 20cm + 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 Bocal en verre avec couvercle + 1 boîte(s) hermétique(s)

Les cours adulte + enfant :

35 € / 2 heures / 2 personnes

LE REPAS D'AUTOMNE

Velouté au potiron; Bouchée à la reine ; Moelleux à la noisette
 ☉ SAMEDI 18 OCTOBRE 10:00 - 12:00 | JEUDI 23 OCTOBRE 14:30 - 16:30
Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 bocaux en verre avec couvercle

LES MACARONS

Macarons choco-framboise (adulte-enfant)
 ☉ MERCREDI 29 OCTOBRE 10:00 - 12:00
Prévoir pour ce cours : 1 plateau

Les cours enfants : 22 € / 2 heures

L'ALSACE

Flamenkueche; Sablés aux épices, glaçage au fondant
 ☉ SAMEDI 11 OCTOBRE 10:00 - 12:00 | MERCREDI 22 OCTOBRE 14:30 - 16:30 | MARDI 28 OCTOBRE 10:00 - 12:00
Prévoir pour ce cours : 1 plateau + 1 boîte(s) hermétique(s)

HALLOWEEN

Momies feuilletées; Moelleux au chocolat « araignées »
 ☉ JEUDI 23 OCTOBRE 10:00 - 12:00 | VENDREDI 31 OCTOBRE 14:30 - 16:30
Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s)

Les cours express : 18 € / 1 heure

CANARD A L'ORANGE

Filet de canard à l'orange caramélisée, compotée au gingembre ; café gourmand offert
 ☉ LUNDI 29 SEPTEMBRE 12:30 - 13:30

CROUSTILLANT DE VOLAILLE

Croustillant de volaille au chèvre et noisettes, purée de pommes de terre et panais ; café gourmand offert
 ☉ MARDI 07 OCTOBRE 12:15 - 13:45

PAPILLOTE DE POISSON

Papillote de poisson et coquillages, beurre acidulé aux fruits de la passion ; café gourmand offert
 ☉ JEUDI 16 OCTOBRE 12:30 - 13:30