

LES DESSERTS AUX OEUFS

Crème onctueuse au chocolat; Iles flottantes; Crème brûlée au praliné; Crème renversée

☉ JEUDI 01 MARS 14:30 | VENDREDI 09 MARS 14:30 | SAMEDI 17 MARS 09:00 | MERCREDI 28 MARS 19:00

LES ANTILLES

Colombo de porc; Accras de morue; Poisson grillé, sauce chien

☉ VENDREDI 02 MARS 09:00 | MERCREDI 07 MARS 19:00 | MARDI 13 MARS 14:30 | MARDI 20 MARS 14:30 | JEUDI 29 MARS 14:30

La noix de Saint-Jacques (supplément 7 euros) Flan de Saint-Jacques au coulis de poivron; Carpaccio de St-Jacques, façon tahitienne; St Jacques au beurre d'orange, julienne de légumes

☉ LUNDI 05 MARS 14:30 | JEUDI 15 MARS 09:00 | JEUDI 22 MARS 14:30 | JEUDI 29 MARS 19:00

LES TAPAS

Empanadas au chorizo et aux olives; Croquetas (bouchées fondantes au jambon); Calamars poêlés, tomates confites, ail et persil

☉ MARDI 06 MARS 14:30 | MERCREDI 14 MARS 09:00 | MARDI 20 MARS 09:00 | SAMEDI 31 MARS 14:00

LES RAVIOLES

Ravioles de saumon à la compote d'agrumes; Ravioles chèvre romarin; Ravioles au chocolat blanc et fruits rouges

☉ MERCREDI 07 MARS 09:00 | SAMEDI 10 MARS 14:00 | LUNDI 12 MARS 14:30 | VENDREDI 23 MARS 09:00 | MARDI 27 MARS 14:30

les enfants

FOL : Porc au caramel; Tuiles dentelle; Crème de carambar au crumble

☉ MERCREDI 07 MARS 14:30 | MERCREDI 28 MARS 09:00

LES MACARONS

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

☉ SAMEDI 10 MARS 09:00 | MERCREDI 14 MARS 19:00 | LUNDI 26 MARS 14:30

Dîner de l'atelier (supplément 3 euros)

Atelier culinaire suivi d'un repas dégustation sur place dans une ambiance conviviale

Pastilla de poire au bleu et éclats de noix; Médaille de volaille à la tapenade, patates douces au miel; Coulant au chocolat à la fleur de sel

☉ JEUDI 15 MARS 19:00 | MERCREDI 21 MARS 19:00

Les crumbles

Verrine poire au miel, bleu et crumble noisettes; Hot crumble poulet ananas crevette; Verrine chocolat crumble

☉ VENDREDI 16 MARS 14:30 | LUNDI 19 MARS 14:30 | MARDI 27 MARS 09:00

Délices du quatre heure

Moelleux à la vanille; Madeleines; Cookies

MERCREDI 21 MARS 14:30

POUR REMPORTEZ VOS PREPARATIONS, PENSEZ A VOUS EQUIPER EN GLACIERE ET PAINS DE GLACE ET MUNISSEZ-VOUS DES PLATS SUIVANTS :

LES MACARONS : 1 PLATEAU OU 2 BOITES HERMETIQUES

LES ENFANTS : 2 RAMEQUINS + 2 BOITES HERMETIQUES

LES CRUMBLES : 2 VERRINES + 1 PLAT A GRATIN ++ 2 RAMEQUINS

LES ANTILLES : 4 BOITES HERMETIQUES

LES TAPAS : 3 BOITES HERMETIQUES

LES RAVIOLES : 4 BOITES HERMETIQUES

LE DELICE DU QUATRE HEURES : 3 BOITES HERMETIQUES

LA NOIX DE SAINT-JACQUES : 3 BOITES HERMETIQUES + 2 RAMEQUINS

LES DESSERTS AUX OEUFS : 2 PLATS A GRATIN + 4 RAMEQUINS + 1 BOITE HERMETIQUES