

	9h30-11h30	14-16h	Soirée (les mardis et mercredis de 19h à 21h et les jeudis de 18h à 20h)
mardi 06 juin		Crème brûlée au parmesan Piperade basque Coulant au chocolat	RESERVÉ
mercredi 07 juin	Tian de légumes Trifle chantilly à l'amande craquante et fruits rouges, coulis chocolat		Les bricks Cigares au chèvre et aux herbes, Chaussons au thon, Mille-feuilles à la rhubarbe
jeudi 08 juin		RESERVÉ	RESERVÉ
vendredi 09 juin		La cuisine du Maghreb Tajine aux fruits secs, Cornes de gazelle, Thé à la menthe	
samedi 10 juin	Les bricks Cigares au chèvre et aux herbes, Chaussons au thon, Mille-feuilles à la rhubarbe		
lundi 12 juin		Les bricks Cigares au chèvre et aux herbes, Chaussons au thon, Mille-feuilles à la rhubarbe	
mardi 13 juin	La cuisine du Maghreb Tajine aux fruits secs, Cornes de gazelle, Thé à la menthe	Terrine de poulet et petits légumes à l'estragon Coupe pomme, pomme et pomme	La cuisine du Maghreb Tajine aux fruits secs, Cornes de gazelle, Thé à la menthe
mercredi 14 juin	Crème brûlée au parmesan Piperade basque Coulant au chocolat		Tian de légumes Trifle chantilly à l'amande craquante et fruits rouges, coulis chocolat
jeudi 15 juin			RESERVÉ
vendredi 16 juin	RESERVÉ		RESERVÉ
samedi 17 juin		RESERVÉ	RESERVÉ
lundi 19 juin	La cuisine de Stéphane COSNIER, chef du restaurant « Le petit comptoir »		
mardi 20 juin	Les jolies entrées prêtes à l'avance Feuilleté échalotes-roquefort, soufflé au basilic, printanière en habit de ciboulette		
mercredi 21 juin	Terrine de poulet et petits légumes à l'estragon Coupe pomme, pomme et pomme		Les tapas Accras de poisson, sauce thaïe – crevettes à l'ail, empanadas à la tomate
jeudi 22 juin		Les tapas Accras de poisson, sauce thaïe – crevettes à l'ail, empanadas à la tomate	Crème brûlée au parmesan Piperade basque Coulant au chocolat
vendredi 23 juin		Tian de légumes Trifle chantilly à l'amande craquante et fruits rouges, coulis chocolat	
mardi 27 juin		Feuilleté tomate-mozzarella, sauce vierge Calamars à l'américaine Fontainebleau	Les jolies entrées prêtes à l'avance Mille-feuilles échalotes, roquefort – soufflé au basilic – printanière en habit de ciboulette
mercredi 28 juin	Les tapas Accras de poisson, sauce thaïe – crevettes à l'ail, empanadas à la tomate		Terrine de poulet et petits légumes à l'estragon Coupe pomme, pomme et pomme
jeudi 29 juin		Les jolies entrées prêtes à l'avance Mille-feuilles échalotes, roquefort – soufflé au basilic – printanière en habit de ciboulette	Feuilleté tomate-mozzarella, sauce vierge Calamars à l'américaine Fontainebleau
samedi 01 juillet	Feuilleté tomate-mozzarella, sauce vierge Calamars à l'américaine Fontainebleau		
A chacun son envie et son niveau		Le perfectionnement	Les indispensables
Thématique			

Pour rapporter plus facilement vos préparations, pensez à vous munir des plats nécessaires :

- Tian – Trifle : Plat à gratin et 2 ou 3 verres
- Crème brûlée – piperade – coulant chocolat : 2 ou 3 ramequins, 2 boîtes hermétiques
- Terrine de poulet – coupe pomme : Terrine ou barquette en aluminium
- Tomates, mozzarella – Calamars – Fontainebleau : Boîtes hermétiques
- Les bricks : Boîtes hermétiques
- Les tapas : Boîtes hermétiques
- La cuisine du Maghreb : Boîtes hermétiques
- Les entrées : 4 ou 6 ramequins, 1 boîte hermétique