

	9h30 - 11h30	14h - 16h	Soirée 19h - 21h les mardis et mercredis 18h - 20h les jeudis
mardi 03 octobre		Tourte au boudin noir et confit d'oignons, sauce meurette Mousse chocolat-caramel, biscuit noisette	Terrine de foies de volaille aux pommes et châtaignes, chutney à la mangue Café presque liégeois très gourmand
mercredi 04 octobre	L'ESPAGNE Croquetas au poulet - poisson en écailles de chorizo - mousse de turrón à l'orange		L'ESPAGNE Croquetas au poulet - poisson en écailles de chorizo - mousse de turrón à l'orange
jeudi 05 octobre			RESERVE
samedi 07 octobre	RESERVE		
lundi 09 octobre		L'ESPAGNE Croquetas au poulet - poisson en écailles de chorizo - mousse de turrón à l'orange	
mardi 10 octobre	Terrine de foies de volaille aux pommes et châtaignes, chutney à la mangue Café presque liégeois très gourmand		RESERVE
mercredi 11 octobre			Le poisson par le chef Eric Cohendy (supplément 5€) Bûche de saumon au fenouil, crème de ciboulette - Darphin de légumes
jeudi 12 octobre		Terrine de foies de volaille aux pommes et châtaignes, chutney à la mangue Café presque liégeois très gourmand	LE NORD Welche - Carbonade flammande - Parfait aux spéculos
vendredi 13 octobre		Tourte au boudin noir et confit d'oignons, sauce meurette Mousse chocolat-caramel, biscuit noisette	
samedi 14 octobre	Tourte au boudin noir et confit d'oignons, sauce meurette Mousse chocolat-caramel, biscuit noisette		
lundi 16 octobre		Velouté de marrons Pâtisson farci à la viande aux 4 épices Charlotte aux poires et pain d'épices	
mardi 17 octobre	Velouté de marrons Pâtisson farci à la viande aux 4 épices Charlotte aux poires et pain d'épices		RESERVE
mercredi 18 octobre	Tartare de boeuf et blinis de pommes de terre Gratin Mornay de cannelloni aux champignons		La tarte d'automne (poires au vin aux épices, crémeux à la liqueur de noix) Par le pâtissier Olivier Hart (supplément 5€)
jeudi 19 octobre			RESERVE
vendredi 20 octobre	RESERVE	RESERVE	
lundi 23 octobre		LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...	
mardi 24 octobre		Tartare de boeuf et blinis de pommes de terre Gratin Mornay de cannelloni aux champignons	LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...
mercredi 25 octobre	LE NORD Welche - Carbonade flammande - Parfait aux spéculos		Tartare de boeuf et blinis de pommes de terre Gratin Mornay de cannelloni aux champignons
jeudi 26 octobre		LE NORD Welche - Carbonade flammande - Parfait aux spéculos	Velouté de marrons Pâtisson farci à la viande aux 4 épices Charlotte aux poires et pain d'épices
samedi 28 octobre	LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...		
lundi 30 octobre		De 16h à 18h La tarte d'automne (poires au vin aux épices, crémeux à la liqueur de noix) Par le pâtissier Olivier Hart (supplément 5€)	
mardi 31 octobre	MENU ORANGE (HALLOWEEN) Moelleux à la carotte et cumin Haddock au curry et aux baies de genièvre Gâteau de potimarron, coulis chocolat		MENU ORANGE (HALLOWEEN) Moelleux à la carotte et cumin Haddock au curry et aux baies de genièvre Gâteau de potimarron, coulis chocolat
jeudi 02 novembre		MENU ORANGE (HALLOWEEN) Moelleux à la carotte et cumin Haddock au curry et aux baies de genièvre Gâteau de potimarron, coulis chocolat	RESERVE
vendredi 03 novembre		LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...	
	Les cours du mois	Les cours thématiques	Les cours spéciaux

Pour remporter vos préparations, merci de vous munir des plats suivants :

Les macarons : Boîtes hermétiques

Le Nord : petit plat à gratin - 1 grande boîte hermétique - 2 ramequins

Halloween : 3 boîtes hermétiques - 2 ramequins

L'Espagne : 1 boîte hermétique - 1 plat à gratin - 2 ramequins

Tartare - gratin : 2 boîtes hermétiques - 1 plat à gratin

Veloute-pâtisson-charlotte : 2 boîtes hermétiques - 2 ramequins

Terrine - café : 1 terrine 1/2litre - 2 jolis verres ou coupes

Tourte - Mousse : 2 boîtes hermétiques - 2 ramequins