

	9h30-11h30	14h00-16h00	De 19h à 21h (sauf mention contraire)
lundi 05 mai			<b>Cours-Dîner autour des FRAISES ET ASPERGES</b> En partenariat avec la section régionale fraises et asperges du Val de Loire et en présence de producteurs locaux Tempura d'asperges sauce aigre-douce Fagot croustillant d'asperges et jambon sec, sauce mousseline aux herbes Tarte aux fraises et pesto à la menthe
mardi 06 mai	<b>Cours-Déjeuner autour des FRAISES ET ASPERGES</b> En partenariat avec la section régionale fraises et asperges du Val de Loire et en présence de producteurs locaux Tempura d'asperges sauce aigre-douce Fagot croustillant d'asperges et jambon sec, sauce mousseline aux herbes Tarte aux fraises et pesto à la menthe		Tulipe de tomates séchées au basilic Artichaut farci à l'artichaut Pomme farcie à la mousse de pomme, sauce caramel
mercredi 07 mai	<b>LES CRUMBLES</b> Camembert en crumble d'épices et compote de mangue Hot crumble poulet ananas crevettes Méli-mélo rhubarbe pêche et crumble coco		
mardi 13 mai		RESERVE	<b>De 17h30 à 19h30 : SUR LA ROUTE DES EPICES</b> Avec la participation de la diététicienne Claire Rousseau Utilisations et vertus du gingembre, curcuma, cannelle... Gambas flambées au Cointreau Tajine d'agneau aux fruits secs Verrine chocolat, poire et biscuit aux épices
mercredi 14 mai		<b>LES + DE DINER CHEZ SOI (supplément 5 euros)</b> Velouté de crabe au lait de coco, patates douces en brunoise Roulade de saumon aux herbes fraîches et réduction de vin	RESERVE
jeudi 15 mai		<b>LES MACARONS</b> Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...	RESERVE
vendredi 16 mai		Mille-feuille de saumon à la danoise Mignon de porc aux olives et bayaldi d'aubergines aux aromates	
samedi 17 mai	<b>LES MACARONS</b> Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...		
lundi 19 mai		<b>SUR LA ROUTE DES EPICES</b> Avec la participation de la diététicienne Claire Rousseau Utilisations et vertus du gingembre, curcuma, cannelle... Gambas flambées au Cointreau Tajine d'agneau aux fruits secs Verrine chocolat, poire et biscuit aux épices	<b>LES MACARONS</b> Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...
mardi 20 mai		<b>LES CRUMBLES</b> Camembert en crumble d'épices et compote de mangue Hot crumble poulet ananas crevettes Méli-mélo rhubarbe pêche et crumble coco	RESERVE
mercredi 21 mai			Eclairs à la crevette et aux radis Poisson viennois Ile flottante sur coulis de fraise
jeudi 22 mai	<b>LES TERRINES DE PRINTEMPS</b> Terrine de fromage frais aux trois poivrons Royale d'oignons, crème de petits pois et légumes de printemps fondants	Eclairs à la crevette et aux radis Poisson viennois Ile flottante sur coulis de fraise	RESERVE
vendredi 23 mai		Tulipe de tomates séchées au basilic Artichaut farci à l'artichaut Pomme farcie à la mousse de pomme, sauce caramel	
samedi 24 mai	Mille-feuille de saumon à la danoise Mignon de porc aux olives et bayaldi d'aubergines aux aromates		
lundi 26 mai			Mille-feuille de saumon à la danoise Mignon de porc aux olives et bayaldi d'aubergines aux aromates
mardi 27 mai	Tulipe de tomates séchées au basilic Artichaut farci à l'artichaut Pomme farcie à la mousse de pomme, sauce caramel	RESERVE	<b>LES CRUMBLES</b> Camembert en crumble d'épices et compote de mangue Hot crumble poulet ananas crevettes Méli-mélo rhubarbe pêche et crumble coco
mercredi 28 mai			<b>LES TERRINES DE PRINTEMPS</b> Terrine de fromage frais aux trois poivrons Royale d'oignons, crème de petits pois et légumes de printemps fondants
jeudi 29 mai	Eclairs à la crevette et aux radis Poisson viennois Ile flottante sur coulis de fraise	<b>LES TERRINES DE PRINTEMPS</b> Terrine de fromage frais aux trois poivrons Royale d'oignons, crème de petits pois et légumes de printemps fondants	<b>LES + DE DINER CHEZ SOI (supplément 5 euros)</b> Velouté de crabe au lait de coco, patates douces en brunoise Roulade de saumon aux herbes fraîches et réduction de vin
vendredi 30 mai			RESERVE
	Les cours du mois	Les cours thématiques	Les cours spéciaux

Pour reporter vos préparations, pensez à vous équiper en glacière et pains de glace et munissez-vous des plats suivants :

Les macarons : boîte assez plate ou bien 1 plateau  
Les épices : 2 boîtes hermétiques + 2 verres transparents  
Mille-feuilles/Mignon : 5 boîtes hermétiques  
Eclair/Poisson/Ile : 3 boîtes hermétiques  
Tulipe/Artichaut/Pomme : 3 boîtes hermétiques

Terrine : rien à prévoir  
Crumble : 2 boîtes hermétiques + 2 plats à gratin  
Fraise et asperge : rien à prévoir, la dégustation se fait sur place  
Dîner chez soi : 3 boîtes hermétiques

RECEVEZ DIRECTEMENT LE PROGRAMME PAR COURRIER ELECTRONIQUE  
DES SA PARUTION EN NOUS COMMUNIQUANT VOTRE ADRESSE MAIL

N'HESITEZ PAS A NOUS CONTACTER POUR ORGANISER UNE SEANCE PRIVEE (A PARTIR DE 8 PERSONNES) :  
ENTRE AMIS, COLLEGUES POUR UN COURS, COURS DINER...