

	9h30-11h30	14h00-16h00	De 19h à 21h (sauf mention contraire)
lundi 01 décembre			LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...
mardi 02 décembre	LES FRUITS EXOTIQUES Timbale de crevettes et basmati coco Curry d'agneau, semoule à la mangue Entremet pinacolada (ananas-coco)		RESERVE
mercredi 03 décembre			RESERVE
jeudi 04 décembre			RESERVE
vendredi 05 décembre		LE FOIE GRAS (supplément 3 euros) Brochette de thon mi-cuit Rossini Velouté de topinambours et île flottante au foie gras Croustillant de foie gras aux fruits secs caramélisés	RESERVE
samedi 06 décembre	RESERVE		
dimanche 07 décembre	RESERVE		
lundi 08 décembre		LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...	BÛCHE DE NOËL au chocolat blanc et fruits rouges (supplément 5 euros) Par Aurélien, le chef pâtissier d'Artis'An Passionné (Rue St-Laud - Angers)
mardi 09 décembre			APERITIF DINATOIRE AU CARRÉ COINTREAU (Bld des Bretonnières - St-Barthélémy) Dégustation de cocktails et bouchées apéritives avec démonstration culinaire. Cocktails Cointreapolitan, Cointreauteese et Cointreumargarita Inscription auprès du Carré Cointreau : 02-41-31-50-50
mercredi 10 décembre			LES SAINT-JACQUES (supplément 5 euros) Velouté feuilleté de St-Jacques St-Jacques rôties à la vanille et au gingembre Charlotte de St-Jacques au vinaigre balsamique
jeudi 11 décembre	LES FARCES (supplément 3 euros) Médaille de poisson à la mousseline de langoustines et bisque Suprêmes de volaille au foie gras et champignons, réduction au porto	LES SAINT-JACQUES (supplément 5 euros) Velouté feuilleté de St-Jacques St-Jacques rôties à la vanille et au gingembre Charlotte de St-Jacques au vinaigre balsamique	RESERVE
vendredi 12 décembre			RESERVE
samedi 13 décembre	LES SAINT-JACQUES (supplément 5 euros) Velouté feuilleté de St-Jacques St-Jacques rôties à la vanille et au gingembre Charlotte de St-Jacques au vinaigre balsamique		
lundi 15 décembre			LES FRUITS EXOTIQUES Timbale de crevettes et basmati coco Curry d'agneau, semoule à la mangue Entremet pinacolada (ananas-coco)
mardi 16 décembre		LES FRUITS EXOTIQUES Timbale de crevettes et basmati coco Curry d'agneau, semoule à la mangue Entremet pinacolada (ananas-coco)	De 17h30 à 19h30 LES AGRUMES Fine gelée d'agrumes et St-Jacques au citron vert Médaille de poisson tricolore, sauce acidulée aux zestes Mousse ivoire orange
mercredi 17 décembre			LE MEXIQUE Quesadillas au fromage de chèvre, salsa aux gambas Ceviche de poisson Crème au dulce de leche (crème à la confiture de lait)
jeudi 18 décembre	LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...	LE MEXIQUE Quesadillas au fromage de chèvre, salsa aux gambas Ceviche de poisson Crème au dulce de leche (crème à la confiture de lait)	LE FOIE GRAS (supplément 3 euros) Brochette de thon mi-cuit Rossini Velouté de topinambours et île flottante au foie gras Croustillant de foie gras aux fruits secs caramélisés
vendredi 19 décembre	LES MIGNARDISES SUCREES Mini Tatin bretonne à la mangue Nougatine aux noix et sa bille de crème au café Panna cotta aux deux chocolats	LES FARCES (supplément 3 euros) Médaille de poisson à la mousseline de langoustines et bisque Suprêmes de volaille au foie gras et champignons, réduction au porto	
samedi 20 décembre	LE FOIE GRAS (supplément 3 euros) Brochette de thon mi-cuit Rossini Velouté de topinambours et île flottante au foie gras Croustillant de foie gras aux fruits secs caramélisés		
lundi 22 décembre		LES MIGNARDISES SUCREES Mini Tatin bretonne à la mangue Nougatine aux noix et sa bille de crème au café Panna cotta aux deux chocolats	LES MIGNARDISES SUCREES Mini Tatin bretonne à la mangue Nougatine aux noix et sa bille de crème au café Panna cotta aux deux chocolats
mardi 23 décembre	LE MEXIQUE Quesadillas au fromage de chèvre, salsa aux gambas Ceviche de poisson Crème au dulce de leche (crème à la confiture de lait)		LES FARCES (supplément 3 euros) Médaille de poisson à la mousseline de langoustines et bisque Suprêmes de volaille au foie gras et champignons, réduction au porto
		Les cours thématiques	Les cours spéciaux

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

Les St-Jacques : 4 à 6 Ramequins + 2 boîtes hermétiques
Les macarons : 1 plateau
Cointreau : rien à prévoir
Le foie gras : 4 boîtes hermétiques
Le Mexique : 3 boîtes + 2 ramequins

Les agrumes : 1 petite assiette + 1 boîte + 2 ramequins
Les farces : 4 boîtes hermétiques
Les mignardises : 4 boîtes
Les fruits exotiques : 2 boîtes + 2 ramequins + 2 verrines
La bûche : 1 plateau ou un large tupperware

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

PENSEZ AUX COURS DE CUISINE POUR VOS CADEAUX DE NOEL