

	9h30-11h30	14h00-16h00	De 19h à 21h (sauf mention contraire)
lundi 09 février		LES POMMES DE TERRE EN FÊTES Pommes Dauphine Gâteau de pommes de terre au foie gras Blinis de pommes de terre à la crème de saumon fumé	
mardi 10 février		LE VIETNAM Soupe tonkinoise (bœuf et nouilles) Crêpes de riz farcies au porc et crevettes (Banh Xeo) Boules coco	LES MILLE-FEUILLES (supplément 3 euros) Mille-feuilles de St-Jacques à la mousseline de poireaux et à la rouille Mille-feuilles au chocolat
mercredi 11 février			LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...
jeudi 12 février	LES SAUCES Champignons de Paris, sauce Tartare Superposition de poisson fumé et légumes d'hiver au beurre blanc Escalope de saumon, sauce hollandaise		Soirée de LA SAINT-VALENTIN pour les couples (cours de cuisine en binôme suivi du dîner avec vins en accord) Cœur de crevettes laquées au piment Lotte flambée, crème au safran Coupe rouge passion aux cerises amarena
vendredi 13 février		LES SAUCES Champignons de Paris, sauce Tartare Superposition de poisson fumé et légumes d'hiver au beurre blanc Escalope de saumon, sauce hollandaise	Soirée de LA SAINT-VALENTIN pour les célibataires (cours de cuisine en binôme suivi du dîner avec vins en accord) Cœur de crevettes laquées au piment Lotte flambée, crème au safran Coupe rouge passion aux cerises amarena
samedi 14 février	LE VIETNAM Soupe tonkinoise (bœuf et nouilles) Crêpes de riz farcies au porc et crevettes (Banh Xeo) Boules coco		
lundi 16 février		LA MONTAGNE Vin chaud aux agrumes et épices L'Aligot Gâteau de Savoie	L'INDE Naans au fromage Poulet korma Pakora de légumes sauce menthe-cumin
mardi 17 février	L'INDE Naans au fromage Poulet korma Pakora de légumes sauce menthe-cumin		LA MONTAGNE Vin chaud aux agrumes et épices L'Aligot Gâteau de Savoie
mercredi 18 février	LA MONTAGNE Vin chaud aux agrumes et épices L'Aligot Gâteau de Savoie		LES SAUCES Champignons de Paris, sauce Tartare Superposition de poisson fumé et légumes d'hiver au beurre blanc Escalope de saumon, sauce hollandaise
lundi 23 février		L'INDE Naans au fromage Poulet korma Pakora de légumes sauce menthe-cumin	
mardi 24 février		LES MILLE-FEUILLES (supplément 3 euros) Mille-feuilles de St-Jacques à la mousseline de poireaux et à la rouille Mille-feuilles au chocolat	De 17h30 à 19h30 : LES BRICKS Samossas de bœuf Timbale au curry et julienne de légumes Nems chocolat amandes
mercredi 25 février			LES POMMES DE TERRE EN FÊTES Pommes Dauphine Gâteau de pommes de terre au foie gras Blinis de pommes de terre à la crème de saumon fumé
jeudi 26 février	LES MILLE-FEUILLES (supplément 3 euros) Mille-feuilles de St-Jacques à la mousseline de poireaux et à la rouille Mille-feuilles au chocolat		LE VIETNAM Soupe tonkinoise (bœuf et nouilles) Crêpes de riz farcies au porc et crevettes (Banh Xeo) Boules coco
vendredi 27 février		LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...	
samedi 28 février	LES POMMES DE TERRE EN FÊTES Pommes Dauphine Gâteau de pommes de terre au foie gras Blinis de pommes de terre à la crème de saumon fumé		
		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 :

Le Vietnam : 3 boîtes hermétiques
Les macarons : 1 plateau
Les pommes de terre : 3 boîtes hermétiques + 2 ramequins
Les sauces : 4 boîtes hermétiques

Les mille-feuilles : 4 boîtes hermétiques
La montagne : 2 boîtes hermétiques
L'Inde : 4 boîtes hermétiques dont une petite pour la sauce
Les bricks : 3 boîtes hermétiques

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