

Les cours Adultes : 35€ / 2H

POISSON D'AVRIL

Menu surprise!

🕒 MERCREDI 01 AVRIL 09:30 A 11:30

Prévoir pour ce cours : 5 Verrine(s)

LE PARIS BREST

Paris-Brest Façon Philippe Conticini; Paris-Brest (copie)

🕒 JEUDI 02 AVRIL 10:00 A 12:00 | SAMEDI 11 AVRIL 14:00 A 16:00 |

VENDREDI 17 AVRIL 14:30 A 16:30 | MERCREDI 22 AVRIL 17:00 A 19:00

Prévoir pour ce cours : 2 plateau

LA CUISINE THAÏ

Banane au lait de coco; Le tigre qui pleure. (boeuf thaï); Le véritable pad thaï

🕒 JEUDI 02 AVRIL 15:00 A 17:00 | VENDREDI 10 AVRIL 18:00 A 20:00 |

SAMEDI 18 AVRIL 14:00 A 16:00 | MERCREDI 29 AVRIL 16:00 A 18:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

LES MACARONS SUCRES, SALES CE (complet)

Macarons à la tapenade; Macarons au chocolat

🕒 JEUDI 02 AVRIL 18:00 A 20:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte(s) hermétique(s) + 2 boîte(s)

hermétique(s) Moyenne(s)

SAUCES ET MARINADES DES BEAUX JOURS

La sauce béarnaise; Verrine de volaille, sauce cocktail; Mousseline de langoustines, sauce à l'américaine

🕒 VENDREDI 03 AVRIL 13:00 A 15:00 | SAMEDI 11 AVRIL 17:00 A 19:00 |

JEUDI 16 AVRIL 15:00 A 17:00 | MERCREDI 22 AVRIL 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 3 pot à confiture avec couvercle + 2 boîte(s) hermétique(s)

PÂTE À SUCRE DÉCO DE GÂTEAU (Apporter une génoise de D10 H7) (supplément 15 €)

Décoration et découpe du gâteau, Couvrir avec la PAS, confection du ruban, effet matelassé...

🕒 VENDREDI 03 AVRIL 16:00 A 19:00 | VENDREDI 10 AVRIL 14:00 A 17:00

Prévoir pour ce cours : 1 plateau de 30 cm+ 1 boîte(s) hermétique(s) de ronde 30 cm

LA PIZZA AVEC FRANCK DE « A BASTELLA (supplément 15 €)

Les pizzas

🕒 SAMEDI 04 AVRIL 13:00 A 15:00

Prévoir pour ce cours : 2 Plat a tarte 20cm

LES CHOCOLATS DE PÂQUES avec EMILIE du MEILLEUR PÂTISSIER M6 (supplément 25 €)

Menu en cours...

🕒 SAMEDI 04 AVRIL 17:00 A 19:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

LA CUISINE CORSE (complet)

Fiadone; Storzapretti; Torta di ceci (cecina)

🕒 MERCREDI 08 AVRIL 17:30 A 19:30 | JEUDI 09 AVRIL 12:00 A 15:00

Prévoir pour ce cours : 1 petit plat à gratin + 2 boîte(s) hermétique(s)

LES VERRINES APERITIVES

Tartare d'artichaut et viennoise à l'ail; Pétoncles piment et citron vert, émulsion coco; Crème brûlée au parmesan et pesto au basilic

🕒 JEUDI 09 AVRIL 16:00 A 18:00 | JEUDI 23 AVRIL 10:00 A 12:00

MACARONS ADDICT

Les macarons (meringue italienne) ganaches à la framboise et au citron

🕒 VENDREDI 10 AVRIL 10:00 A 12:00 | SAMEDI 18 AVRIL 17:00 A 19:00 |

JEUDI 23 AVRIL 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s)

LES TERRINES (EDF) (Complet)

Mousse de foies de volaille au porto; Marquise au chocolat marbré à l'orange; Marbré de poisson aux crevettes et légumes

🕒 MARDI 14 AVRIL 18:00 A 20:00

SUSHI & CO (EDF) (Complet) (supplément 5 €)

Les sushis, les makis, california rolls...; Salade de choux japonaise

🕒 JEUDI 16 AVRIL 18:00 A 20:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) de taille moyenne+ 1 boîte(s) hermétique(s) de petite

MENU SANS GLUTEN Mairie de Furiani (Complet)

Filet mignon de porc aux poires, au miel et au cumin; papillote de mangue au lait de coco et menthe; Pommes grenailles au four

🕒 VENDREDI 17 AVRIL 18:00 A 21:00

LES PÂTES (Conseil Général) (Complet)

Pesto alla genovese; Pâte à ravioles

🕒 JEUDI 23 AVRIL 18:00 A 20:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte(s) hermétique(s) Moyenne(s)

Les cours Enfants : 25€ / 2H

ENFANTS : POISSON D'AVRIL !

Saucisson au chocolat et sa brioche perdue; Comme un oeuf au plat

🕒 MERCREDI 01 AVRIL 13:30 A 15:30 | MERCREDI 01 AVRIL 16:30 A 18:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

ENFANT : LA PIZZA

Ma pizza maison; Smoothie aux fruits de saison

🕒 SAMEDI 04 AVRIL 10:00 A 12:00 | MERCREDI 15 AVRIL 14:00 A 16:00 |

JEUDI 30 AVRIL 13:00 A 15:00

Prévoir pour ce cours : 1 assiette (s) + 1 boîte(s) hermétique(s)

ENFANTS: MES GÂTEAUX EN « IES »

Cookies; Brownies

🕒 MERCREDI 08 AVRIL 14:00 A 16:00 | MERCREDI 29 AVRIL 13:00 A 15:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte(s) hermétique(s) Moyenne(s) + 1 boîte(s) hermétique(s)

PARENTS ENFANTS: LES MACARONS

Duo de macaron cacao/cannelle

🕒 SAMEDI 11 AVRIL 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte(s) hermétique(s) grande(s)

LES ENFANTS : LE PRINTEMPS

Röstis de légumes; Brochette de boeuf mariné; Crème renversée

🕒 MERCREDI 22 AVRIL 14:00 A 16:00

ENFANTS GOÛTER TROMPE L'OEIL

Comme un oeuf au plat; Saucisson au chocolat et sa brioche perdue

🕒 JEUDI 30 AVRIL 16:00 A 18:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

