



Les cours Adultes : 35€ / 2H

LA BÛCHE DE NOËL MODERNE

La bûche de Noël : Praliné, cacahuètes et fruits de la passion

☉ MERCREDI 03 DECEMBRE 09:30 - 11:30 | VENDREDI 12 DECEMBRE 17:00 - 19:00 | JEUDI 18 DECEMBRE 14:00 - 18:00

LA TERRINE DE FOIE GRAS (supplément 15 €)

Terrine de foie gras au naturel et son chutney d'oignons aux fruits secs; Crème brûlée à l'artichaut et au foie gras

☉ JEUDI 04 DECEMBRE 17:00 - 19:00

Prévoir pour ce cours : 1 terrine + 1 pot à confiture avec couvercle + 1 boîte(s) hermétique(s)

LE CANARD (supplément 5 €)

Royale de foie gras, brunoise de topinambours et poudre de noisettes; « Burger » feuilleté de canard aux deux poivres; Parmentier d'automne, crumble et sauce au pain d'épices

☉ JEUDI 04 DECEMBRE 10:00 - 12:00 | MARDI 09 DECEMBRE 15:00 - 17:00 | SAMEDI 20 DECEMBRE 17:00 - 19:00

Prévoir pour ce cours : 2 verrine (s) + 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 petit plat à gratin

LE POISSON : FISH-TREMENT BON !

Paupiette de saumon fumé à la crème d'avocat; Papillote de poisson à la julienne de légumes et estragon; Mousseline de poisson, émulsion orange-soja

☉ JEUDI 04 DECEMBRE 14:00 - 16:00 | SAMEDI 06 DECEMBRE 17:00 - 19:00 | MERCREDI 10 DECEMBRE 10:00 - 12:00 | VENDREDI 12 DECEMBRE 14:00 - 16:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s)

LE MENU DU REVEILLON

Ravioles de langoustines, crémeux au chou-fleur; Cuisse de volaille farcie et rôtie, jus corsé; Dips de chèvre frais panés au pain d'épices, sirop à la menthe

☉ VENDREDI 05 DECEMBRE 10:00 - 12:00 | MARDI 09 DECEMBRE 18:00 - 20:00 | JEUDI 11 DECEMBRE 15:00 - 17:00 | LUNDI 15 DECEMBRE 17:00 - 19:00 | JEUDI 18 DECEMBRE 19:00 - 21:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 3 petit(s) pot(s) à couvercle

LA CUISINE QUI RÉCHAUFFE

Œuf mollet pané, bisque de crustacés; Souris d'agneau confite aux marrons, façon tajine; Ravioles chèvre et miel, crème de panais

☉ VENDREDI 05 DECEMBRE 14:00 - 16:00 | JEUDI 11 DECEMBRE 18:00 - 20:00 | JEUDI 18 DECEMBRE 10:00 - 12:00

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

MACARONS AUX PARFUMS DE FÊTE

Les macarons au pain d'épices, confiture d'oignons acidulée et dés de foie gras (copie); Macarons à la concassée de tomates et saumon fumé (copie); Macarons chocolat-gingembre

☉ SAMEDI 06 DECEMBRE 14:00 - 16:00 | VENDREDI 12 DECEMBRE 10:00 - 12:00 | MARDI 16 DECEMBRE 17:00 - 19:00

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

LE DULCE AVEC ÉMILIE DU MEILLEUR PÂTISSIER M6 (supplément 15 €)

Menu surprise!

☉ SAMEDI 20 DECEMBRE 14:00 - 16:00

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

LA BUCHE MODERNE SELON ÉMILIE DU MEILLEUR PÂTISSIER M6 (supplément 15 €)

Menu en cours...

☉ SAMEDI 13 DECEMBRE 10:00 - 12:00

Prévoir pour ce cours : 1 plateau à cake + 1 gouttière moyenne

LE FOIE GRAS EN CUISINE (supplément 5 €)

Foie gras poêlé, nems de champignons, réduction balsamique; Potimarron velouté au parfum de muscade, crémeux au foie gras et éclats de châtaignes; Mille-feuilles de foie gras, pain d'épices et pomme

☉ JEUDI 11 DECEMBRE 10:00 - 12:00 | SAMEDI 13 DECEMBRE 17:00 - 19:00 | VENDREDI 19 DECEMBRE 14:00 - 16:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s) + 1 Petit pot à couvercle + 2 pot(s) à confiture avec couvercle

Les cours Ados : 30€ / 2H (A partir de 12 ans)

LE REPAS DE FÊTE

Cassolette de légumes en persillade, crumble doré; Mignon de porc en croûte d'herbes; Parfait aux fruits exotiques

☉ MERCREDI 03 DECEMBRE 16:30 - 18:30 | MERCREDI 10 DECEMBRE 17:00 - 19:00

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

Les cours Parents-Enfants: 50€ / 2H /Binôme

PARENT-ENFANT : NOTRE MENU PRET A L'AVANCE

(inscription en binôme 1 adulte/1 enfant - prix 50€/binôme) Cheesecake potiron et noisettes; Moules en cassolette; Sablé breton au cœur chocolat

☉ MERCREDI 10 DECEMBRE 14:00 - 16:00 | SAMEDI 20 DECEMBRE 10:00 - 12:00

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

Les cours Enfants : 25€ / 2H

LE CHOCOLAT A NOËL

Bûche roulée au chocolat blanc; Truffes aux cacahuètes

☉ MERCREDI 03 DECEMBRE 13:30 - 15:30 | SAMEDI 13 DECEMBRE 14:00 - 16:00 | DIMANCHE 21 DECEMBRE 16:00 - 18:00

Prévoir pour ce cours : 1 plateau à cake + 1 boîte(s) hermétique(s)

ENFANTS : CUISINE DU MONDE

Brick au thon à l'orientale; Riz cantonnais; Panna cotta au chocolat au lait

☉ MERCREDI 17 DECEMBRE 14:00 - 16:00 | DIMANCHE 21 DECEMBRE 13:00 - 15:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) de 15 cm+ 2 ramequin(s)