



Les cours Adultes : 35€ / 2H

MON CAFÉ GOURMAND, GOURMAND

La nougatine; Rochers pralinés; Crèmeux au chocolat; Poêlée d'ananas flambés

🕒 mercredi 04 février 09:30 à 11:30 | samedi 14 février 17:00 à 19:00 | vendredi 20 février 17:00 à 19:00 | mardi 24 février 18:00 à 20:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin (s) + 2 verrine (s)

LE BRUNCH

Pancakes au beurre d'érable; Blinis de pommes de terre; Smoothie à la grenade; Œuf brouillés au chorizo et tortilla sauce aigre douce

🕒 mercredi 04 février 13:30 à 15:30

Prévoir pour ce cours : 1 boîte(s) hermétique(s) grande(s) + 1 Petit pot à couvercle + 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 pot à confiture avec couvercle de 300 ml+ 1 petit pot à confiture avec couvercle

DU CREOLE POUR LES ZOREILLES AGOULOU

Colombo de porc; Mousse à la noix de coco; Bouchons Réunionnais au porc et combava

🕒 jeudi 05 février 10:00 à 12:00 | vendredi 13 février 17:00 à 19:00 | mercredi 18 février 17:00 à 19:00 | samedi 28 février 14:00 à 16:00

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

LES TERRINES

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

🕒 jeudi 05 février 14:00 à 16:00 | mercredi 11 février 17:00 à 19:00 | vendredi 20 février 10:00 à 12:00 | samedi 28 février 17:00 à 19:00

LES PERLES DE LA CUISINE LYONNAISE

Crème brûlée aux pralines; Bouchée à la reine aux quenelles; Gratinée lyonnaise

🕒 vendredi 06 février 10:00 à 12:00 | jeudi 12 février 18:00 à 20:00 | samedi 21 février 14:00 à 16:00 | mercredi 25 février 14:00 à 16:00

Prévoir pour ce cours : 1 ramequin(s) + 3 boîte(s) hermétique(s)

COUSCOUS PARTY (supplément 5 €)

Fricassés; Couscous

🕒 vendredi 06 février 17:00 à 19:00 | mercredi 11 février 10:00 à 12:00 | samedi 21 février 17:00 à 19:00 | jeudi 26 février 14:00 à 16:00

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

MACARONS D'AMOUR avec Emilie du meilleur pâtissier M6 (supplément 15 €)

Macarons meringue Italienne

🕒 samedi 07 février 14:00 à 16:00

DÉJEUNER EXPRESS

Risotto au vin rouge, fromage de chèvre et jambon fumé; Coulant au chocolat à la fleur de sel

🕒 jeudi 12 février 12:15 à 13:45

PLAISIRS D'HIVER

Soufflé normand (camembert); Porc aux aromates, cocotte lutée aux légumes d'hiver et citron confit; Kouign amann

🕒 vendredi 13 février 14:00 à 16:00 | vendredi 13 février 17:00 à 19:00 | jeudi 19 février 10:00 à 12:00 | mercredi 25 février 17:00 à 19:00

Prévoir pour ce cours : 2 Moule à madeleine + 2 Cocotte (s) de petite taille+ 1 Moule à charnière

LE BRUNCH DES CÉLIBATAIRES (Dégustation sur place) (supplément 5 €)

Pancakes au beurre d'érable; Smoothie à la grenade; Œuf brouillés au chorizo et tortilla sauce aigre douce

🕒 samedi 14 février 13:00 à 15:30

Prévoir pour ce cours : 1 boîte(s) hermétique(s) grande(s) + 1 Petit pot à couvercle + 1 pot à confiture avec couvercle de 300 ml+ 1 boîte(s) hermétique(s) + 1 petit pot à confiture avec couvercle

DIVIN ST VALENTIN avec le chef de la Rascasse, créateur des produits « O'MA » (supplément 15 €)

Menu en cours...

🕒 samedi 14 février 17:00 à 19:00

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

DÎNER ACCORD METS ET VINS avec Rodolphe le sommelier de l'Empreinte Caviste (supplément 15 €)

Croustillant gambas et foie gras, réduction aux agrumes; Pintade, farce fine échalotes et noisettes, crèmeux au céleri; Panna cotta coco-gingembre, coulis passion, tuiles dentelles

🕒 vendredi 27 février 18:00 à 21:00

Les cours Enfants : 25€ / 2H

ENFANTS : SAVEURS D'AILLEURS

Nems au poulet; Bœuf maffe (recette africaine avec des cacahuètes); Tiramisu aux fruits exotiques

🕒 mercredi 04 février 16:30 à 18:30 | samedi 28 février 10:00 à 12:00 | jeudi 05 mars 10:00 à 12:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte(s) hermétique(s) de 20 cm+ 1 boîte(s) hermétique(s)

ENFANTS : C'EST MOI QUI L'AI FAIT!

Moelleux à la noisette; Pots de crème à la vanille; Langues de chat

🕒 mercredi 11 février 14:00 à 16:00 | vendredi 27 février 10:00 à 12:00 | mercredi 04 mars 10:00 à 12:00

Prévoir pour ce cours : 1 Boîte(s) hermétique(s) petite(s)

ENFANTS : PETIT GOÛTER D'HIVER

Pudding à l'orange; Pain d'épices

🕒 samedi 14 février 10:00 à 12:00 | mercredi 25 février 10:00 à 12:00 | vendredi 06 mars 10:00 à 12:00

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

ENFANTS : LA CHANDELEUR

Crêpes farcies aux lardons; Crêpe pomme-cannelle; Pâte à tartiner maison

🕒 mercredi 18 février 14:00 à 16:00 | jeudi 26 février 10:00 à 12:00

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

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

PARENT-ENFANT : LES EPICES

Suprêmes de volaille, spirale au curry; Pommes Dauphine au paprika; Mousse au chocolat meringuée

🕒 samedi 07 février 10:00 à 12:00 | samedi 21 février 10:00 à 12:00 | samedi 07 mars 10:00 à 12:00

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