

Les cours Adultes : 35€ / 2H

LES TARTARES DE LA MER

Tartare de langoustines et cappuccino d'endives; Mille-feuille de tartare de thon en chips de légumes

🕒 mercredi 03 juin 10:00 à 12:00 | samedi 13 juin 14:00 à 16:00 | vendredi 26 juin 17:00 à 19:00

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

LE FRAISIER avec Emilie du Meilleur Pâtissier M6 (supplément 25 €)

Fraisier

🕒 mercredi 03 juin 17:00 à 19:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte à gâteau rond 30/15 + 1 moule(s) a manqué diam.18-20

FORMULE EXPRESS L'ITALIE (déjeuner sur place)

Risotto ai carcofi (artichauts); Panna cotta aux fruits rouges

🕒 jeudi 04 juin 12:15 à 13:45

Prévoir pour ce cours : 2 ramequin(s)

BUFFET CHIC

Mousse de jus de veau au citron confit, navets et petits pois glacé; Moelleux tomates et basilic, cœur ricotta; Fleurs de parmesan aux courgettes, chantilly aux tomates séchées et origan

🕒 jeudi 04 juin 17:00 à 19:00 | vendredi 12 juin 10:00 à 12:00 | mercredi 24 juin 17:00 à 19:00

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

SAUCE ET MARINADE POUR BARBECUE

La sauce béarnaise; Brochette de volaille sur la route des indes, sauce curry; Brochette de gambas marinées au citron confit, aioli au safran

🕒 vendredi 05 juin 10:00 à 12:00 | samedi 13 juin 17:00 à 19:00 | jeudi 25 juin 14:00 à 16:00

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

MACARONS AUX PARFUMS D'ÉTÉ

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

🕒 vendredi 05 juin 14:00 à 16:00 | mercredi 10 juin 10:00 à 12:00 | samedi 27 juin 17:00 à 19:00

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

L'ETE

Velouté de concombre, tartare de saumon, écume coco; Agneau, fondue d'aubergines aux épices douces et crème parmesan; Mousse au fromage blanc et rhubarbe curd

🕒 vendredi 05 juin 17:00 à 19:00 | jeudi 11 juin 15:00 à 17:00 | vendredi 19 juin 17:00 à 19:00 | samedi 27 juin 14:00 à 16:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s) + 2 petits pots à confiture avec couvercle + 2 verrine(s)

100% FRUITS ROUGES

Mousseline d'avocat aux fraises; Emincé de volaille aux groseilles; Soufflé glacé aux fruits rouges

🕒 samedi 06 juin 14:00 à 16:00 | mercredi 10 juin 17:00 à 19:00 | vendredi 26 juin 14:00 à 16:00

Prévoir pour ce cours : 4 ramequin(s) + 1 boîte(s) hermétique(s)

PASSION CUPCAKES différents glaçages à la butter Cream

Les cupcakes de toutes les couleurs

🕒 vendredi 12 juin 14:00 à 16:00 | jeudi 25 juin 17:00 à 19:00

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

SAVEURS INDIENNES

Naans selon vos envies : au fromage, à l'ail au cumin...; Vindaloo de boeuf; Oignons bhaji (beignets d'oignons)

🕒 samedi 06 juin 17:00 à 19:00 | jeudi 18 juin 14:00 à 16:00 | mercredi 24 juin 10:00 à 12:00

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

MODELAGE PÂTE À SUCRE: les fleurs (supplément 15 €)

Travail des fleurs en pâte à sucre

🕒 vendredi 19 juin 13:00 à 16:00

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

COURS DE CUISINE SUIVI DU DÎNER OENOLOGIQUE avec Rodolphe de l'Empreinte Caviste (supplément 15 €)

Raviolis au parmesan et crème au citron; Dos de poisson, sauce cacahuètes et pomme de terre confite; Panna cotta coco, gelée passion

🕒 vendredi 19 juin 20:00 à 23:00 (DATE À CONFIRMER)

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

LE PARIS-BREST PISTACHES/GRIOTTES d'Emilie du Meilleur Pâtissier M6 (supplément 25 €)

Paris-Brest

🕒 samedi 20 juin 17:00 à 19:00

Prévoir pour ce cours : 1 plateau

CAKE DESIGN LE RAINBOW CAKE glaçage écaille ou froufrou (supplément 15 €)

Rainbow cake glaçage écaille/froufrou

🕒 vendredi 26 juin 09:00 à 12:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte à gâteau rond 30/15

Les cours Enfants : 25€ / 2H

ATELIER ENFANTS! MÉLI MÉLO DE CUPCAKES (supplément 10 €)

Préparation de cupcakes, décoration à la butter Cream

🕒 mercredi 03 juin 14:00 à 16:00

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

ATELIER ENFANTS:LE MENU EN COULEUR

Verrine panna cotta au curry et brunoise de betteraves; Risotto tout vert; Muffins arc en ciel

🕒 mercredi 10 juin 14:00 à 16:00

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

BONNE FÊTE PAPA! MODELAGE PÂTE À SUCRE

Les cupcakes de toutes les couleurs

🕒 samedi 20 juin 14:00 à 16:00

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

ATELIER ENFANTS : EMBELLIR LE QUOTIDIEN

Feuilleté de courgettes à l'emmental; Poisson en écailles de pommes de terre; Crumble tutti frutti

🕒 mercredi 24 juin 14:00 à 16:00

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

Les cours Parents/enfants: 50€ / 2H (prix par binôme)

PARENTS/ENFANTS : MON MENU A DEGUSTER DU BOUT DES DOIGTS

Tulipe ricotta-tomates; Wraps au poulet; Mikado maison

🕒 samedi 27 juin 10:00 à 12:00

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