



Les cours Adultes : 35€ / 2H

LE MENU FRAIS ET LÉGER DU MOIS DE JUILLET

Caviar d'aubergines aux herbes fraîches; Langoustines rôties, mousseline de fenouil et vinaigrette d'agrumes; Verrine de riz au lait à la compotée d'abricot

☉ MERCREDI 01 JUILLET 10:00 A 12:00 | SAMEDI 11 JUILLET 14:00 A 16:00 | JEUDI 30 JUILLET 17:00 A 19:00

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

LES BEAUX JOURS

Gambas en croûte de noix de cajou, vinaigrette ail et gingembre; Ballottine de volaille farcie au basilic frais, tian de légumes à la provençale; Crème brûlée aux pralines roses

☉ MERCREDI 01 JUILLET 17:00 A 19:00 | SAMEDI 18 JUILLET 14:00 A 16:00 | VENDREDI 24 JUILLET 17:00 A 19:00 | JEUDI 30 JUILLET 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s) + 2 Petit(s) ramequin(s) à crème brûlée

GARDEN PARTY

Verrine de thon au sésame, purée de pois chiche; Tomates d'amour au pavot; Coupe bretonne : sablé breton, mousse et caramel au lait

☉ JEUDI 02 JUILLET 14:00 A 16:00 | SAMEDI 18 JUILLET 17:00 A 19:00 | VENDREDI 24 JUILLET 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) + 4 ramequin(s)

PARFUM DE VACANCES

Tatin de fenouil et carottes, nuage au cumin; Risotto d'été (olives, câpres...); Moelleux aux framboises, coeur chocolat blanc

☉ JEUDI 02 JUILLET 17:00 A 19:00 | VENDREDI 10 JUILLET 14:00 A 16:00 | VENDREDI 24 JUILLET 14:00 A 16:00 | MERCREDI 29 JUILLET 10:00 A 12:00

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

LE BRUNCH

Pancakes au beurre d'érable; Smoothie à la grenade; Muffin anglais au lard et aux oeufs à l'aïoli d'herbes

☉ VENDREDI 03 JUILLET 10:00 A 12:00 | JEUDI 09 JUILLET 14:00 A 16:00 | SAMEDI 11 JUILLET 17:00 A 19:00 | VENDREDI 17 JUILLET 18:00 A 20:00

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

PETIT DÎNER ENTRE AMIS

Carpaccio de canard mariné au gingembre, chapelure de citron; Brochette de boeuf et la sauce parfaite; Gâteau nantais

☉ VENDREDI 03 JUILLET 14:00 A 16:00 | MERCREDI 08 JUILLET 10:00 A 12:00 | SAMEDI 25 JUILLET 17:00 A 19:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

PÂTISSERIE DU MOIS: LA BELLISSIMA TARTE DE L'ETE

Tarte tout chou aux fruits de saison

☉ SAMEDI 04 JUILLET 17:00 A 19:00 | VENDREDI 10 JUILLET 10:00 A 12:00 | MERCREDI 22 JUILLET 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 1 assiette (s)

CUISINE CRÉOLE

Rougail Saucisse; Accras de morue; Mojito version tarte

☉ SAMEDI 04 JUILLET 14:00 A 16:00 | VENDREDI 17 JUILLET 10:00 A 12:00 | MERCREDI 22 JUILLET 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte(s) hermétique(s) + 1 Boite(s) hermétique(s) petite(s) + 4 Petit(s) ramequin(s) à crème brûlée

MON DEJEUNER SUR L'HERBE

Velouté de sucrine, mousse aux herbes, chips de lard; Emincé de poulet Queen Elisabeth; Tartelette amandes et myrtilles

☉ VENDREDI 03 JUILLET 17:00 A 19:00 | VENDREDI 17 JUILLET 14:00 A 16:00 | SAMEDI 25 JUILLET 14:00 A 16:00 | JEUDI 30 JUILLET 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 5 boîte(s) hermétique(s)

Les cours Enfants : 25€ / 2H

ATELIER ENFANT : LE MENU DE L'ETE

Taboulé; Brochettes de crevettes; Clafoutis abricots-amandes

☉ MERCREDI 01 JUILLET 14:00 A 16:00 | SAMEDI 25 JUILLET 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 Plat à gratin moyen

ATELIER ENFANTS: MES DESSERTS AUX BONBONS

Crumble aux poires et au kinder; Cake pomme et daim; Feuilletés noisettes et Carambar

☉ SAMEDI 11 JUILLET 10:00 A 12:00 | MERCREDI 29 JUILLET 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 4 verrine (s) + 2 boîte(s) hermétique(s)

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

ATELIER ADULTE+ENFANT : DIRECTION NEW YORK CITY

Hamburger (pain maison); Potatoes et coleslaw; Milkshake fraises

☉ SAMEDI 04 JUILLET 10:00 A 12:00 | MERCREDI 08 JUILLET 14:00 A 16:00 | SAMEDI 18 JUILLET 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 Bocal en verre avec couvercle

Stage Enfants: inscription libre à la demi journée 40€ / inscription pour les 3 stages 100€

STAGE ENFANTS 1

Tomates farcies au boeuf; Risotto façon carbonara

☉ MERCREDI 15 JUILLET 10:00 A 13:00

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

STAGE ENFANTS 2

Gâteau Mousse Nutella Smarties

☉ MERCREDI 15 JUILLET 13:00 A 16:00

STAGE ENFANT 3

Petits choux à la chantilly; Crémeux au carambar

☉ JEUDI 16 JUILLET 14:00 A 17:00