



LES SECRETS DES PIZZE de Franck de « A Bastella » (supplément 10 €)

La pizza selon franck de « A Bastella »

☉ SAMEDI 07 JUIN 10:00 - 12:00
Prévoir pour ce cours : 2 Plat a tarte 20cm

FINGER FOOD corso-brésiliène pour les soirs de matchs!

Pao de queijo; Caipirinha; Coxinha de frango; Tempura de Sardines à la farine de châtaigne (recette de Mani Romuald Royer); Beignets aux poireaux

☉ SAMEDI 07 JUIN 14:00 - 16:00 | MERCREDI 18 JUIN 10:30 - 12:30 | VENDREDI 27 JUIN 17:00 - 19:00
Prévoir pour ce cours : 1 boîte(s) hermétique(s) de 30 cm+ 1 boîte(s) hermétique(s) de 25 cm+ 1 Bocal en verre + 2 boîte(s) hermétique(s) Moyenne

LE BARBECUE

Travers de porc caramélisés, sauce barbecue; Brochette de boeuf, sauce béarnaise; Brochette de thon rouge à la marocaine

☉ MARDI 10 JUIN 19:30 - 21:30 | SAMEDI 14 JUIN 20:00 - 22:00 | JEUDI 19 JUIN 17:00 - 19:00
Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s) de 20cm+ 1 petit pot à confiture avec couvercle de 50ml+ 2 petit pot à confiture avec couvercle de 20cm

LE GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE FACILE

Gâteau aérien, coulis de fruits rouges

☉ MERCREDI 11 JUIN 09:30 - 11:30 | VENDREDI 20 JUIN 13:00 - 15:00 | SAMEDI 28 JUIN 16:00 - 18:00
Prévoir pour ce cours : 1 plateau de 30cm+ 1 Plat avec couvercle de 25/10 cm+ 1 petit pot à confiture avec couvercle de 150ml

ENFANTS: ET SI ON ALLAIT PIQUE-NIQUER!

Tarte aux fraises et à la crème pâtissière; Muffins au poulet aux herbes

☉ MERCREDI 11 JUIN 14:00 - 16:00 | MERCREDI 25 JUIN 14:00 - 16:00
Prévoir pour ce cours : 1 boîte(s) hermétique(s) de 20 CM+ 1 boîte(s) hermétique(s) de 20cm

LA CHINE

Rouleaux de printemps à la crevette et à la menthe; Riz cantonnais; Nems au poulet

☉ MERCREDI 11 JUIN 17:30 - 19:30 | SAMEDI 14 JUIN 17:00 - 19:00 | JEUDI 19 JUIN 14:00 - 16:00 | VENDREDI 27 JUIN 10:00 - 12:00
Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) de 20 cm+ 1 boîte(s) hermétique(s) de 15 cm

ENFANTS : LES DESSERTS AUX BONBONS

Financiers à la crème fouettée aux fraises tagada; Cookies au carambar; Muffins aux smarties

☉ JEUDI 12 JUIN 17:00 - 19:00 | MERCREDI 18 JUIN 14:00 - 16:00
Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) de 15cm+ 1 boîte(s) hermétique(s) de 20cm

L'ITALIE

Tiramisù classico; Lasagne alla ferrarese

☉ VENDREDI 13 JUIN 16:00 - 18:00 | JEUDI 26 JUIN 14:00 - 16:00
Prévoir pour ce cours : 2 petit plat à gratin

DINER DÉCOUVERTE DOMAINE JACQUES DÉVINCHI (supplément 15 €)

Mangez sur place avec les vins du domaine Jaques Dévinchi présentés par « mademoiselle D »
Canard laqué à l'orange; Coulant au chocolat à la fleur de sel; Roulés à la provençale

☉ VENDREDI 13 JUIN 19:00 - 22:00

WELCOME TO THE USA! (supplément 15 €)

Coleslaw; Cronuts; Burger à la roquette et magret fumé

☉ MERCREDI 18 JUIN 17:00 - 20:00 | VENDREDI 20 JUIN 16:00 - 19:00 | MARDI 24 JUIN 09:00 - 12:00
Prévoir pour ce cours : 1 boîte(s) hermétique(s) de 15cm+ 2 boîte(s) hermétique(s) de 20cm

RETOUR DE PÊCHE avec les produits de Morgan (supplément 15 €)

Selon ce qui à mordu

☉ VENDREDI 20 JUIN 09:00 - 11:00
Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) Moyenne

PARENTS ENFANTS: LES MACARONS

Macarons au chocolat; Macarons à la framboise

☉ SAMEDI 21 JUIN 09:00 - 11:00
Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) de 20cm

LE TRIANON (supplément 10 €)

Le Trianon (ou Royal Chocolat) avec Christophe Pellegrin ancien chef de côté cours

☉ SAMEDI 21 JUIN 14:00 - 16:00

SUBLIMER SES PLATS AVEC LES CRÉATIONS OMA! (supplément 10 €)

Tartare de boeuf et blinis de pommes de terre; Tarte au citron décomposée façon La Rascasse; Salade d'été façon O'Ma!

🕒 MERCREDI 25 JUIN 10:00 - 12:00

MODELLAGE PÂTE À SUCRE (supplément 15 €)

Modelage pâte à sucre « Hello kitty »

🕒 MERCREDI 25 JUIN 17:00 - 20:00

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

LA CUISINE CORSE (supplément 5 €)

Carpaccio de Coppa Tome et Salinu; Cannelloni au Brocciu et Nepita; Fiadone

🕒 JEUDI 26 JUIN 17:00 - 19:00

Prévoir pour ce cours : 1 assiette (s) de 25 cm+ 1 boîte(s) hermétique(s) de 30 cm+ 1 petit plat à gratin

PARENTS ENFANTS: L'ITALIE

Tiramisù alla nutella e Speculos; Orecchiette ai pomodori cigliegge salsa arrabiata; involtino di bresaola

🕒 SAMEDI 28 JUIN 10:00 - 12:00

Prévoir pour ce cours : 4 verrine (s) de 100/150 ml+ 1 boîte(s) hermétique(s) de 20 cm+ 1 boîte(s) hermétique(s) de 20cm+ 1 petit pot à confiture avec couvercle de 100ml

ACCORD METS ET VIN AVEC « L'EMPREINTE DU » (Diner sur place) (supplément 15 €)

Risotto au jus de canard et magret; Mousse craquante à la noisette au parfum de cognac; Tatin aux échalotes confites

🕒 SAMEDI 28 JUIN 20:00 - 23:00