

Les cours Adultes : 35€ / 2H

LES RAVIOLES

Ravioles aux noisettes, condiment à l'ail doux; Ravioles au saumon, beurre de pamplemousse; Ravioles aux pommes caramélisées

☉ samedi 14 mars 14:00 à 16:00 | jeudi 19 mars 17:00 à 19:00 | jeudi 26 mars 10:00 à 12:00

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

LES MILLES FEUILLES

Mille-feuille craquant au thon et pavot; Mille-feuille classique à la vanille; Mille-feuille de mignon de porc à la purée et aux chips de patates douces

☉ samedi 14 mars 17:00 à 19:00 | jeudi 19 mars 14:00 à 16:00 | vendredi 27 mars 10:00 à 12:00

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

LA CUISINE AU WHISKY

Langoustines à la crème de whisky; Poulet flambé au whisky, crème à la mousse de canard; Mousse au Baileys et moelleux café

☉ vendredi 13 mars 17:00 à 19:00 | samedi 21 mars 17:00 à 19:00 | mercredi 25 mars 11:00 à 13:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) + 3 Petits pots à couvercle + 1 ramequin(s)

LES MACARONS 1.0

Macarons au chocolat; Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco

☉ vendredi 13 mars 14:00 à 16:00 | mercredi 18 mars 09:30 à 11:30 | jeudi 26 mars 18:00 à 20:00

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

LA PÂTISSERIE

Tarte au chocolat caramel et sa pâte à tartiner caramel

☉ vendredi 06 mars 14:00 à 16:00 | vendredi 20 mars 10:00 à 12:00 | mercredi 25 mars 17:00 à 19:00

Prévoir pour ce cours : 1 Plat à tarte 20cm

LA MER

Cassolette aux noix de pétoncles et crème de whisky; Soufflé de poisson aux herbes; Rouleaux de printemps à la crevette et à la menthe

☉ jeudi 12 mars 14:00 à 16:00 | samedi 21 mars 14:00 à 16:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) de 20 cm+ 8 ramequin(s) à soufflé

L'ESPAGNE

Croquetas au chorizo; Paella; Chocolate con churros

☉ vendredi 06 mars 17:00 à 19:00 | mercredi 11 mars 17:00 à 19:00 | jeudi 19 mars 10:00 à 12:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 Petit pot à couvercle

LE CAMEL

Corolle en caramel, crème de chèvre; Canard à l'orange; Soufflé au chocolat, sauce caramel au beurre salé

☉ jeudi 12 mars 10:00 à 12:00 | vendredi 20 mars 17:00 à 19:00 | jeudi 26 mars 14:00 à 16:00

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

LA CHARLOTTE ROYALE de MERCOTTE avec EMILIE du MEILLEUR PÂTISSIER M6 (supplément 25 €)

La Charlotte Royale

☉ samedi 07 mars 14:00 à 16:00

SOIREE OENOLOGIQUE (supplément 15 €)

Blinis à la ciboule, guacamole au pamplemousse; Porc au caramel; Tarte au citron meringuée

☉ vendredi 27 mars 18:00 à 21:00 (Repas sur place)

BOUCHÉES APÉRITIVES ET COCKTAILS (supplément 5 €)

Aumônières au canard confit, sauce pomme; Caviar d'aubergines et gressins au sésame; Naans au fromage et oignons frits

☉ samedi 07 mars 17:00 à 19:00 | mercredi 11 mars 10:00 à 12:00 | vendredi 20 mars 14:00 à 16:00

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

LES CHOCOLATS DE PÂQUES avec EMILIE du MEILLEUR PÂTISSIER M6 (supplément 25 €)

Menu en cours...

☉ samedi 28 mars 17:00 à 19:00

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

PÂTE À SUCRE DÉCO DE GÂTEAU (supplément 15 €)

Décoration d'un fake, ruban, effet matelassé...

☉ vendredi 27 mars 13:00 à 16:00

Prévoir pour ce cours : 1 plateau de 30 cm+ 1 boîte(s) hermétique(s) de ronde 30 cm

Les cours Adultes EXPRESS : 35€ / 1H30

FORMULE EXPRESS : LES ST JACQUES (café gourmand offert)

St-Jacques poêlées au balsamique, purée de patates douces acidulées

☉ mercredi 18 mars 12:15 à 13:45 (repas sur place)

Les cours Enfants : 25€ / 2H

ENFANTS : PETIT GOÛTER D'HIVER

Pudding à l'orange; Pain d'épices

☉ vendredi 06 mars 10:00 à 12:00

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

ENFANTS : LES CHOCOLATS

Œuf en chocolat garni de mousse au chocolat, craquant et crème anglaise

☉ mercredi 11 mars 14:00 à 16:00 | samedi 28 mars 10:00 à 12:00

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

ENFANT : LA PIZZA

Ma pizza maison; Smoothie aux fruits de saison

☉ samedi 14 mars 10:00 à 12:00

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

ENFANTS LES EPICES

Suprêmes de volaille, spirale au curry; Pommes Dauphine au paprika

☉ mercredi 18 mars 16:30 à 18:30

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

ENFANTS LA PÂTISSERIE

Tartelette au chocolat; Chaussons sablés pomme-banane

☉ mercredi 25 mars 14:00 à 16:00

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

ENFANTS : LES BOUCHÉES SALÉES

Quiche lorraine; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre

☉ samedi 28 mars 14:00 à 16:00

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

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

☉ vendredi 06 mars 14:00 à 16:00 | samedi 07 mars 10:00 à 12:00

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

PARENTS-ENFANTS VOYAGE CULINAIRE

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

☉ samedi 21 mars 10:00 à 12:00

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

