

Programme d'Avril 2019

Réservation : 09.09.35.35

Adultes : 25000 fcfa

LES BOUCHÉES APÉRITIVES

Brick au thon à l'orientale; Gougères (Pâte à choux au fromage); Rillettes de saumons aux baies roses, mini-blinis; Caviar d'aubergines et gressins au sésame

🕒 VENDREDI 22 MARS 18:30 A 20:30 | JEUDI 28 MARS 14:30 A 16:30

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

LE JAPON (SUSHI ET CIE)

Salade de chou japonaise; Les sushis, les makis, california rolls...

🕒 SAMEDI 23 MARS 17:30 A 19:30

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

L'ESPAGNE

Gaspacho; Crème catalane; Paella de l'atelier

🕒 MARDI 26 MARS 14:30 A 16:30 | VENDREDI 29 MARS 18:30 A 20:30

Prévoir pour ce cours : 1 bocal + 2 boites hermétiques + 2 ramequins à crème

SAVEURS DU SUD

Aubergines farcies au parmesan; Saltimbocca de volaille à la mozzarella et tomates confites et son risotto crémeux; Gâteau basque

🕒 JEUDI 28 MARS 18:30 A 20:30

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

PÂTISSERIE DU MOIS

Verrine forêt noire; Religieuse à la vanille, café ou chocolat

🕒 MARDI 09 AVRIL 14:30 A 16:30 | JEUDI 25 AVRIL 18:30 A 20:30

Prévoir pour ce cours : 2 boites hermétiques

LE VIETNAM

Phô au boeuf (soupe vietnamien); Nems au poulet; Brioche vapeur aux crevettes

🕒 VENDREDI 05 AVRIL 18:30 A 20:30 | VENDREDI 12 AVRIL 14:30 A 16:30

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

COURS DE VIENNOISERIE (Pâte feuilletée maison)

Les viennoiseries (croissant, pain au chocolat...)

🕒 SAMEDI 06 AVRIL 17:30 A 19:30

Prévoir pour ce cours : 1 plateau allant au four

DÉLICIEUSEMENT VÉGÉTARIEN

Tarte noisette et parmesan aux shiitakés; Curry de légumes au lait de coco et riz basmati à l'indienne; Pavlova aux fruits rouges

🕒 JEUDI 18 AVRIL 14:30 A 16:30 | JEUDI 11 AVRIL 18:30 A 20:30

Prévoir pour ce cours : 4 boites hermétiques + 2 petits pots avec couvercle

DÉLICES D'ORIENT

Salade de légumes aux épices, crevettes croustillantes; soupe marocaine harira; Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)

🕒 MERCREDI 10 AVRIL 18:30 A 20:30 | VENDREDI 05 AVRIL 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 petit pot avec couvercle

LA BRETAGNE

Galettes de sarrasin maison au poulet, crème et emmental; Poulet au cidre; Kouign amann

🕒 JEUDI 11 AVRIL 14:30 A 16:30 | VENDREDI 19 AVRIL 18:30 A 20:30

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

LE MENU D'AVRIL

Samossas à la crème de pistaches, sauce chocolat; Croustillant de poisson, beurre blanc; Flan de carottes et curry, mousse au chèvre

🕒 LUNDI 08 AVRIL 14:30 A 16:30 | MERCREDI 17 AVRIL 18:30 A 20:30

Prévoir pour ce cours : 3 boites hermétiques + 2 petits pots avec couvercle

J'EN SUIS TOUT CHOCOLAT

Gambas en croûte de sésame sur un lit de poireau, vinaigrette au chocolat; Poulet Molé (sauce épicée au chocolat); Profiteroles, sauce chocolat

🕒 VENDREDI 12 AVRIL 18:30 A 20:30 | MARDI 16 AVRIL 14:30 A 16:30

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

DU SOLEIL DANS L'ASSIETTE

Ceviche de poisson (péruvien); Risotto crémeux et gambas crème gingembre paprika ; Pasteis de nata (flans traditionnels portugais)

🕒 LUNDI 15 AVRIL 18:30 A 20:30 | VENDREDI 19 AVRIL 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques

Soirée de L'atelier : 30000 fcfa

Cours de cuisine suivi du dîner sur place

SOIRÉE AUX MILLES SAVEURS

Tataki de thon rouge au sésame et sa salade; Gnocchi de patates douces, sauce crémeuse parmesan champignons et noix; Tatin bretonne à l'ananas rôti au Cointreau, coulis caramel au beurre salé

🕒 JEUDI 18 AVRIL 19:00 A 22:00

Programme d'avril 2019

Réservation : 09.09.35.35

Enfants : 15000 fcfa

ENFANT/ADO (à partir de 9 ans): LES SUSHIS

Les sushis, les makis, california rolls... (cours enfant);
Congolais (rochers coco)

☉ SAMEDI 30 MARS 10:00 A 12:00 | SAMEDI 27 AVRIL 14:30 A 16:30 | VENDREDI 03 MAI 10:00 A 12:00

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

ENFANT/ADO: COMME UN CHEF!

Scones mimolette et graines de sésame; Velouté au potiron; Tartelette à la mangue et à la crème pâtissière

☉ SAMEDI 06 AVRIL 10:00 A 12:00 | JEUDI 02 MAI 10:00 A 12:00

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

ENFANT/ADO: FAN DE CHOCOLAT

Mon choco bn maison; Mon bol-cookie à la chantilly

☉ SAMEDI 06 AVRIL 14:30 A 16:30 | MARDI 23 AVRIL 10:00 A 12:00 | SAMEDI 04 MAI 14:30 A 16:30

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

ENFANT/ADO: MIAM DES SMARTIES!

Muffins aux smarties; Pancakes lapins

☉ MERCREDI 10 AVRIL 14:30 A 16:30 | SAMEDI 27 AVRIL 10:00 A 12:00 | VENDREDI 03 MAI 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 2 grandes boites hermétiques

ENFANT/ADO: LE LAPIN DE PÂQUES

Lapin de Pâques (Gâteau au chocolat façonné et décoré);
Pop corn au chocolat

☉ SAMEDI 13 AVRIL 10:00 A 12:00 | VENDREDI 26 AVRIL 10:00 A 12:00 | LUNDI 29 AVRIL 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 2 grandes boites hermétiques

ENFANT/ADO: LES CUPCAKES DE PÂQUES

Les cupcakes de pâques

☉ JEUDI 25 AVRIL 10:00 A 12:00 | MARDI 30 AVRIL 14:30 A 16:30

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

ENFANT/ADO: LES ANIMAUX

Crème choco-poires souris; Brioche lapin au sucre; Œuf mayonnaise poussin

☉ MARDI 23 AVRIL 14:30 A 17:30 | SAMEDI 04 MAI 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequins à crème brûlée

ENFANT/ADO: MON MENU PRÉFÉRÉ

Mini pizza (tomate, mozzarella, olive); Nuggets de poulet;
Crème au chocolat façon Danette

☉ MERCREDI 24 AVRIL 10:00 A 12:00 | JEUDI 02 MAI 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 4 verrines ou ramequins

ENFANT/ADO: GOÛTER GOURMAND

Mini-cake au chocolat; Pain perdu gourmand; Gâteau de crêpes vanille chocolat

☉ MARDI 30 AVRIL 10:00 A 12:00

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

ENFANT/ADO: AMBIANCE DE PÂQUES

Petits sablés de Pâques; Iles de Pâques... flottantes

☉ JEUDI 25 AVRIL 14:30 A 16:30 | LUNDI 29 AVRIL 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 2 boites hermétiques + 2 bols ou ramequins à crème brûlée

Parents/enfants : 20000 fcfa

ADULTE/ENFANT: LES GOURMANDISES

Sablés spirale vanille/chocolat; Les truffes au praliné;
Pancakes moelleux et caramel au beurre salé

☉ DIMANCHE 14 AVRIL 16:00 A 18:00 | SAMEDI 20 AVRIL 14:30 A 16:30

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