

## Soirées spéciales :

### **SOIREE ACCORD METS ET VINS cours de cuisine suivi du repas sur place animé par Franz, de la cave Vins, Epices & Tout (supplément 10 €)**

Tempura de courgettes, sauce vierge à la tomate; Tajine de poulet au citron confit et olives vertes; Verrine à la mangue, mousse au citron vert et croquant au chocolat au lait

☉ MARDI 07 FÉVRIER 18:30 À 22:00

### **VALENTIN, VALENTINE suivi du repas sur place (inclus cocktail avec ou sans alcool en apéritif) (supp. 8 €)**

Crousti-moelleux au foie gras et figues; Feuilleté de St-Jacques à la crème au cognac aphrodisiaque; Fondant au chocolat au piment d'Espelette

☉ MARDI 14 FÉVRIER 18:30 À 22:00

## Adultes : 36€ / 2h

### **L'INDE**

Korma de crevettes aux épices douces; Naans au fromage; Gâteau de semoule à l'indienne

☉ JEUDI 02 FÉVRIER 10:00

**Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques**

### **LE MENU DE JANVIER**

Tarte fine camembert et oignon; Filet de poisson, lentilles, crème d'ail et émulsion au chorizo; Mince pies aux fruits d'hiver

☉ JEUDI 02 FÉVRIER 14:00

**Prévoir pour ce cours : 5 boîtes hermétiques**

### **LE WOK**

Bouchées de volaille laquées au miel et sésame; Bœuf aux oignons; Nouilles sautées terre et mer

☉ JEUDI 02 FÉVRIER 18:30

**Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques**

### **ASIE MAJEURE**

Chop suey (émincé de porc, wok de légumes et nouilles de riz croustillantes); Pad thaïe (nouilles sautées); Soupe thaïlandaise aux crevettes (tom yam kaeng)

☉ VENDREDI 03 FÉVRIER 10:00

**Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques**

### **LA CUISINE ITALIENNE**

Fritto misto (fruits de mer frits), sauce tartare; Saltimbocca à la romaine; Tiramisu au chocolat (biscuit cuiller maison)

☉ VENDREDI 03 FÉVRIER 14:00

**Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques + 1 petit plat à gratin**

### **LE FROMAGE, TOUT UN PLAT**

Croustillant de chèvre et chutney d'hiver; Dos de cabillaud au paprika, endives farcies au Comté et noix, sabayon; Tourteau fromager

☉ VENDREDI 03 FÉVRIER 18:30

**Prévoir pour ce cours : 6 boîtes hermétiques**

### **MENU VEGETARIEN**

Ravioles chèvre et miel, crème de courgette; Wok de légumes au quinoa; Flamenkueche végétarienne

☉ DIMANCHE 05 FÉVRIER 10:00 | MARDI 14 FÉVRIER 10:00 |

MERCREDI 22 FÉVRIER 14:00 | LUNDI 27 FÉVRIER 18:30

**Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques**

### **SUR LA ROUTE DES EPICES**

Ravioles de gambas et patate douce, citronnelle, coco; Filet mignon au paprika; Crème brûlée aux pommes flambées et séchées à la cannelle

☉ LUNDI 06 FÉVRIER 18:30 | SAMEDI 18 FÉVRIER 14:00 | MARDI

21 FÉVRIER 14:00 | MARDI 28 FÉVRIER 10:00

**Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques**

### **PANIER DE SAISON**

Tatin feuilletée aux échalotes confites; Mousseline de volaille aux petits légumes, sauce aigre-douce aux épices; Croustis au chocolat (coque croustillante à l'amande et ganache onctueuse)

☉ MARDI 07 FÉVRIER 10:00 | SAMEDI 11 FÉVRIER 18:30 | JEUDI 16

FÉVRIER 18:30 | MARDI 28 FÉVRIER 14:00

**Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques**

### **VALENTIN, VALENTINE**

Feuilleté de St-Jacques à la crème au cognac aphrodisiaque; Fondant au chocolat au piment d'Espelette; Crousti-moelleux au foie gras et figues

☉ MARDI 07 FÉVRIER 14:00 | JEUDI 09 FÉVRIER 10:00 | DIMANCHE

12 FÉVRIER 14:00

**Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 2 ramequins**

### **LA VIENNOISERIE**

Les viennoiseries : croissant, pain au chocolat...

☉ JEUDI 09 FÉVRIER 14:00 | VENDREDI 17 FÉVRIER 18:30 |

DIMANCHE 19 FÉVRIER 14:00 | VENDREDI 24 FÉVRIER 10:00

**Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques**

### **LA CUISINE EN COULEURS**

Gâteau de courgettes au chèvre; Mignon de porc aigre-doux et sa garniture orangée; Sablé pistache, panna cotta basilic sur gelée de fraises

☉ JEUDI 09 FÉVRIER 18:30 | VENDREDI 17 FÉVRIER 14:00 | JEUDI

23 FÉVRIER 10:00 | DIMANCHE 26 FÉVRIER 14:30

**Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques + 2 ramequins**

### **BUFFET CHIC**

Cupcakes aux tomates confites, glaçage basilic; Canapés croustillants au tartare de thon; Verrine chocolat-passion et ses langues de chat

☉ VENDREDI 10 FÉVRIER 10:00 | DIMANCHE 12 FÉVRIER 10:00 |

JEUDI 16 FÉVRIER 14:00 | LUNDI 20 FÉVRIER 18:30

**Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques + 6 verrines**

### **PÂTISSERIE : LA FORET NOIRE**

☉ VENDREDI 10 FÉVRIER 14:00 | VENDREDI 17 FÉVRIER 10:00 |

MARDI 21 FÉVRIER 18:30 | SAMEDI 25 FÉVRIER 09:30

**Prévoir pour ce cours : 1 assiette**

### **MACARONS**

Macarons à la framboise, au caramel au beurre salé, à la pistache ou au citron; Macarons au chocolat

☉ SAMEDI 11 FÉVRIER 14:30 | JEUDI 16 FÉVRIER 10:00 | LUNDI 20

FÉVRIER 14:00 | MARDI 28 FÉVRIER 18:30

**Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques**

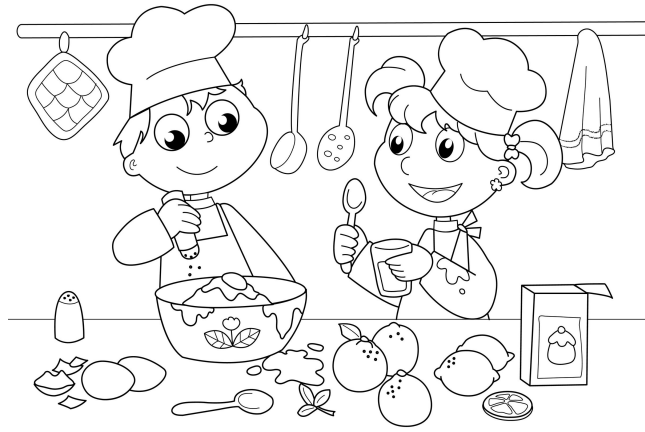
### **LA MER**

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

☉ LUNDI 13 FÉVRIER 18:30 | DIMANCHE 19 FÉVRIER 10:00 | MARDI

21 FÉVRIER 10:00 | LUNDI 27 FÉVRIER 14:00

**Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 2 ramequins à soufflé**



**Adulte+Enfant : 36€ / 2 pers. / 2h**

**Enfants : 25€ / 2h**

#### **LE MENU DE FEVRIER**

Croustillant de légumes; Risotto façon carbonara; Nougat glacé

🕒 LUNDI 13 FÉVRIER 14:00

**Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques**

#### **LA RELIGIEUSE**

Religieuse au chocolat ou au café

🕒 MERCREDI 08 FÉVRIER 14:00

**Prévoir pour ce cours : 1 boîte hermétique**

#### **MARDI-GRAS ET CHANDELEUR**

Gaufres traditionnelles et caramel au beurre salé; Crêpes façon tarte aux pommes; Sucettes de crêpes aux fruits rouges

🕒 VENDREDI 24 FÉVRIER 14:00

**Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques**

#### **LES MACARONS**

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

🕒 SAMEDI 25 FÉVRIER 14:00

**Prévoir pour ce cours : 1 boîte hermétique**

#### **LA CUISINE MONTAGNARDE**

Mi-pizza, mi-fondue; Feuilleté montagnard; Chamonix à l'orange

🕒 MARDI 14 FÉVRIER 14:00

**Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques**

#### **MON MENU CHIC**

Médailon de volaille à la Vache qui rit, frites de patates douces.; Tarte tatin aux pommes fondantes

🕒 MERCREDI 22 FÉVRIER 10:00

**Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques**

#### **GOÛTEZ-MOI CA !**

Mozzarella stick (panés) et sauce tomate basilic; Verrine de volaille, agrume et avocat à la sauce cocktail; Coulant au chocolat

🕒 JEUDI 23 FÉVRIER 14:00

**Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques + 2 ramequins**