

Programme février 2019

Réservation : 09.09.35.35

Adultes : 25.000 fcfa

LA CUISINE CREOLE

Colombo de poulet; Accras de poisson, sauce chien; Flan coco antillais

🕒 LUNDI 21 JANVIER 18:30 A 20:30 | MARDI 29 JANVIER 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)+ 1 petit pot avec couvercle

NOUVEL AN CHINOIS

Vermicelles de riz sautées aux crevettes et légumes; banh cuon (crêpes vietnamiennes au poulet); Poulet au caramel et riz sauté

🕒 MERCREDI 23 JANVIER 18:30 A 20:30 | VENDREDI 01 FEVRIER 14:30 A 16:30

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

SAIN ET SAVOUREUX

Papillote de poisson aux légumes et à la coriandre fraîche; Samossa de légumes, sauce menthe-cumin. Tartelette meringuée citron-coco

🕒 JEUDI 24 JANVIER 14:30 A 16:30 | MERCREDI 30 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir pour ce cours : 4 boites hermétiques +1 petit pot avec couvercle

ESCALE A MARRAKECH

Salade d'aubergine au cumin (Zaalouk); Pastilla au poulet et aux amandes, cannelle; Cornes de gazelle; Keftas à la coriandre

🕒 SAMEDI 26 JANVIER 17:30 A 19:30 | VENDREDI 01 FEVRIER 18:30 A 20:30

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

MENU VÉGÉTARIEN

Ravioles de légumes au sésame, crème au comté; Salade au taboulé de quinoa et avocat; Tatin bretonne à l'ananas rôti et son coulis caramel au beurre salé

🕒 LUNDI 28 JANVIER 14:30 A 16:30 | JEUDI 31 JANVIER 18:30 A 20:30

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

LE JAPON (SUSHI ET CIE)

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

🕒 LUNDI 28 JANVIER 18:30 A 20:30 | JEUDI 31 JANVIER 14:30 A 16:30

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

DU SOLEIL DANS L'ASSIETTE

Ceviche de poisson (péruvien); Quesadillas mexicain de poulet (galettes maison); Pasteis de nata (flans traditionnels portugais); Crème d'avocat, crevettes épicées en verrine

🕒 MARDI 29 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) + 4 verrines

COURS DE VIENNOISERIE (Pâte feuilletée maison)

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

🕒 SAMEDI 02 FEVRIER 17:30 A 19:30

Prévoir pour ce cours : 1 plateau allant au four

LA ROUTE DES ÉPICES

Crevettes indiennes, chutney à la mangue; Bœuf piquant et lentilles corail aux épices; Sablé breton aux zestes, pommes aux épices, dentelle de caramel

🕒 LUNDI 04 FEVRIER 14:30 A 16:30 | SAMEDI 23 FEVRIER 17:30 A 19:30

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

UN SOIR A BEYROUTH

Chich taouk (poulet mariné) aux épices, pain pita et houmous; Fatté d'aubergines (yaourt, pain grillé, pignons de pin et menthe) ; Verrines de Layali Loubnane (Nuits du Liban: Crème de lait, crème fouettée et pistache, sirop à la fleur d'oranger

🕒 LUNDI 04 FEVRIER 18:30 A 20:30 | VENDREDI 08 FEVRIER 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 5 boîte(s) hermétique(s) + 4 verrines

ON DIRAIT LE NORD

Moules gratinées au curry; Waterzoï de poisson; Gaufres liégeoises

🕒 MARDI 05 FEVRIER 14:30 A 16:30 | MERCREDI 13 FEVRIER 18:30 A 20:30

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

PLAISIR D'HIVER

Feuilleté chèvre et épinard; Filet de volaille basse température, citron vert et coriandre, carottes glacées; Tiramisu-chou

🕒 MERCREDI 06 FEVRIER 18:30 A 20:30 | VENDREDI 15 FEVRIER 14:30 A 16:30

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

SAVEURS ÉTONNANTES

Picorettes de saumon au curry, salsa à la mangue; Thon croûté aux baies roses, risotto safrané, coulis au poivron; Coupe gingembre, chocolat crémeux, croquant coco

🕒 LUNDI 11 FEVRIER 14:30 A 16:30 | MARDI 12 FEVRIER 18:30 A 20:30

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s) + 2 petits pots avec couvercle + 4 verrines

PAPILLES EN EVEIL

Salade thaïe mangue et crevettes; Poulet korma (recette indienne, épices et lait de coco) ; Verrine forêt noire

🕒 JEUDI 07 FEVRIER 18:30 A 20:30 | MARDI 12 FEVRIER 14:30 A 16:30

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

LE COURS PÂTISSERIE : LE TRIANON (ou Royal Chocolat)

Le Trianon (ou Royal Chocolat)

🕒 JEUDI 14 FEVRIER 14:30 A 16:30 | SAMEDI 23 FEVRIER 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 1 assiette ou plat ou boîte ronde

Soirée de L'atelier: 30.000 fcfa

SOIRÉE SAINT VALENTIN (cours de cuisine suivi du dîner sur place)

Tulipes croustillantes au chèvre, noix et miel et méli-mélo de salade; Gigot d'agneau confit à l'orange et au safran et écrasé de patate douce au gingembre; Coulant au chocolat et fraises des amoureux

🕒 JEUDI 14 FEVRIER 19:00 A 22:00

Enfants: 15.000 fcfa

ENFANT/ADO: TOUT CHOCOLAT

Tartelette au chocolat; La mousse au chocolat et ses langues de chat; Cookies

🕒 MERCREDI 23 JANVIER 14:30 A 16:30 | SAMEDI 26 JANVIER 14:30 A 16:30 | SAMEDI 02 FEVRIER 10:00 A 12:00

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

ENFANT/ADO: JE ME RÉGALE

Risotto vert de printemps ; Crumble tutti frutti; Nuggets de poulet

🕒 SAMEDI 26 JANVIER 10:00 A 12:00 | MERCREDI 30 JANVIER 14:30 A 16:30

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

ENFANT/ADO: LE NOUVEL AN CHINOIS

Beignets de crevettes; Riz cantonnais; Poulet au caramel

🕒 MERCREDI 06 FEVRIER 14:30 A 16:30 | MERCREDI 20 FEVRIER 10:00 A 12:00 | MARDI 26 FEVRIER 14:30 A 16:30

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

ENFANT/ADO: GOÛTEZ-MOI CA!

Mozzarella stick (panés) et sauce tomate basilic; Verrine de volaille, agrume et avocat à la sauce cocktail; Chouquettes aux grains de sucre

🕒 SAMEDI 09 FEVRIER 10:00 A 12:00 | JEUDI 21 FEVRIER 14:30 A 16:30 | VENDREDI 01 MARS 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours 3 boites hermétiques + 1 petit pot avec couvercle + 4 verrines

ENFANT/ADO: LE MENU DES GOURMANDS

Poulet crispy et potatoes; Cookies; Smoothie exotique

🕒 MERCREDI 13 FEVRIER 14:30 A 16:30 | VENDREDI 22 FEVRIER 14:30 A 16:30 | MERCREDI 27 FEVRIER 10:00 A 12:00

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

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

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

🕒 SAMEDI 16 FEVRIER 10:00 A 12:00 | JEUDI 21 FEVRIER 10:00 A 12:00 | JEUDI 28 FEVRIER 14:30 A 16:30

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

ENFANT/ADO: MARDI GRAS

Crêpe-blinis aux courgettes; Pancakes moelleux, sauce chocolat; Beignets aux pommes

🕒 LUNDI 18 FEVRIER 10:00 A 12:00 | SAMEDI 23 FEVRIER 10:00 A 12:00 | VENDREDI 01 MARS 14:30 A 16:30

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

ENFANT/ADO: JE RAMÈNE LE DESSERT!

Donuts; Pop Cakes; crème caramel

🕒 LUNDI 18 FEVRIER 14:30 A 16:30 | MARDI 26 FEVRIER 10:00 A 12:00

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

ENFANT/ADO: MA CUISINE TEX MEX

Quesadillas mexicain de poulet (galettes maison); Churros; Guacamole (mexicain)

🕒 MARDI 19 FEVRIER 10:00 A 12:00 | LUNDI 25 FEVRIER 14:30 A 16:30

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

ENFANT/ADO: MENU DE VACANCES

Cordon bleu maison.; Röstis de légumes; Semoule au lait vanillé

🕒 MARDI 19 FEVRIER 14:30 A 16:30 | JEUDI 28 FEVRIER 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes(s) hermétique(s) + 2 ramequins

ENFANT/ADO: MA PIZZA MAISON

Ma pizza maison ; Salade de fruits à la menthe

🕒 MERCREDI 20 FEVRIER 14:30 A 16:30 | LUNDI 25 FEVRIER 10:00 A 12:00

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

ENFANT/ADO: JE ME RÉGALE

Gnocchis maison et sa sauce tomate au basilic ; La mousse au chocolat et ses langues de chat

🕒 VENDREDI 22 FEVRIER 10:00 A 12:00 | MERCREDI 27 FEVRIER 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 2 boites hermétiques + 4 verrines

Parents/enfants: 20.000 fcfa

ADULTE/ENFANT : MARDI-GRAS ET CHANDELEUR

Boules de Berlin (beignets fourrés crème pâtissière); Churros et sauce au chocolat; Crêpes et coulis caramel au beurre salé

🕒 SAMEDI 02 FEVRIER 15:00 A 17:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 assiette + 2 petits pots avec couvercle

ADULTE/ENFANT : LES SUSHIS

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

🕒 SAMEDI 16 FEVRIER 15:00 A 17:00

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