

SOIRÉE BOLLYWOOD : COURS DE CUISINE SUIVI DU DÎNER SUR PLACE : 41€ / personne

Velouté de courgettes à l'Indienne; Curry de volaille et riz basmati à l'indienne; Naans au fromage; Gâteau de semoule à l'indienne

🕒 MARDI 14 MARS 18:30

Adultes : 36€ / 2h

LE WOK

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

🕒 VENDREDI 03 MARS 18:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

LE JAPON

Salade de choux japonaise; Sushis, makis, california rolls...

🕒 SAMEDI 04 MARS 09:30 | LUNDI 06 MARS 14:00 | VENDREDI 17 MARS 18:30 | MARDI 21 MARS 10:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques

LES MACARONS

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

🕒 SAMEDI 04 MARS 18:30 | JEUDI 09 MARS 14:00 | MARDI 14 MARS 10:00 | MARDI 21 MARS 18:30

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques

LA PÂTISSERIE : L'OPERA

🕒 DIMANCHE 05 MARS 15:00 | LUNDI 13 MARS 14:00 | JEUDI 23 MARS 10:00 | LUNDI 27 MARS 18:30

Prévoir pour ce cours : 1 plateau

MON PLATEAU TÉLÉ TOP CHEF !

Samossas orientaux au bœuf; Houmous et pain pita; Accras aux poivrons confits

🕒 LUNDI 06 MARS 18:30 | MARDI 14 MARS 14:00 | VENDREDI 24 MARS 10:00 | DIMANCHE 26 MARS 15:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques

UN AIR PRINTANIER

Crème brûlée aux petits pois et curry, et ses mini brochettes Tandoori; Filet mignon basse température, citron vert et coriandre, carottes glacées; Verrine à la mangue, mousse au citron vert et croquant au chocolat au lait

🕒 MARDI 07 MARS 10:00 | SAMEDI 18 MARS 18:30 | LUNDI 20 MARS 14:00 | VENDREDI 24 MARS 18:30

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques + 2 verres

PRÉPARER LA VEILLE, PRÊT A RÉGALER

Fontainebleau saumon et aneth; Mijoté de veau, ail et citron confit; Gâteau de crêpes, pommes confites et caramel

🕒 MARDI 07 MARS 18:30 | JEUDI 16 MARS 10:00 | DIMANCHE 19 MARS 10:00 | VENDREDI 31 MARS 14:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

MENU DE PAQUES

Oeuf mollet pané, crème de fanes et copeaux de radis; Mille feuille de pommes de terre anna, fondue d'agneau et aubergines; Crème au chocolat, chantilly calisson, feuilletine

🕒 VENDREDI 10 MARS 10:00 | JEUDI 16 MARS 14:00 | SAMEDI 25 MARS 09:30 | MARDI 28 MARS 18:30

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques + 2 verres

GRAIN DE FOLIE

Sablé pavot, ricotta, mélimélo de légumes printaniers; Mijoté de bœuf au sésame; Pommes rôties, nougatine et mousse cacahuètes

🕒 SAMEDI 11 MARS 18:30 | LUNDI 13 MARS 18:30 | MARDI 21 MARS 14:00 | MARDI 28 MARS 10:00

Prévoir pour ce cours : 5 boîtes hermétiques

TOUR DU MONDE

Brochettes laquées bœuf -fromage; Curry terre et mer (gambas, chorizo, épices, cives...); Moelleux amandes, cœur coulant exotique

🕒 DIMANCHE 12 MARS 10:00 | VENDREDI 17 MARS 10:00 | LUNDI 20 MARS 18:30 | MARDI 28 MARS 14:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

VOYAGE CULINAIRE EN MEDITERRANEE

Chaussons grecs à la menthe et à la feta; Saltimbocca de veau à la mozzarella et tomates confites; Tarte tropézienne

🕒 JEUDI 16 MARS 18:30 | JEUDI 23 MARS 14:00 | SAMEDI 25 MARS 14:00 | VENDREDI 31 MARS 10:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

LES ÉPICES

Empanadas au thon et épices mexicaines; Cheesecake au safran en rubans de courgettes; Poisson en écailles de chorizo, pommes de terre à la graine de moutarde

🕒 VENDREDI 17 MARS 14:00 | JEUDI 23 MARS 18:30 | DIMANCHE 26 MARS 11:00 | JEUDI 30 MARS 10:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques

PARIS BREST

Paris-Brest (pâte à choux, crème mousseline pralinée)

🕒 VENDREDI 24 MARS 14:00

Prévoir pour ce cours : 1 plateau

Express lunch : 18€ / 1h

Cours + repas sur place

Blinis de blé noir, St jacques à la crème de Guémené ; café gourmand

🕒 MARDI 07 MARS 12:30

Enfants : 25€ / 2h

LES DESSERTS AUX BONBONS

Mousse et tuiles au Carambar; Crumble aux poires et au kinder; Mendiants aux smarties

🕒 MERCREDI 01 MARS 14:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 2 ramequins

Adulte+enfants : 36€ / 2h / 2 pers.

LES MACARONS

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

🕒 SAMEDI 11 MARS 14:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte hermétique