

Les cours Adultes : 39€ / 2H

LE MENU FRAIS ET LÉGER DU MOIS DE JUILLET

Caviar d'aubergines aux herbes fraîches; Langoustines rôties, mousseline de fenouil et vinaigrette d'agrumes; Verrine de riz au lait à la compotée d'abricot

🕒 JEUDI 01 OCTOBRE 10:00 A 12:00 | VENDREDI 09 OCTOBRE 17:00 A 19:00 | SAMEDI 17 OCTOBRE 17:00 A 19:00 | MERCREDI 28 OCTOBRE 10:00 A 12:00

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

MENU D'OCTOBRE

Crèmeux de fenouil, émulsion crevettes; Brandade de poisson au potiron, romarin et noisettes; Vin chaud liégeois (gelée au vin et épices, chantilly et tuiles dentelle)

🕒 JEUDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 07 OCTOBRE 17:00 A 19:00 | SAMEDI 31 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 petit plat à gratin + 2 ramequin(s)

MACARONS FOREVER

Les macarons (meringue italienne) ganache à la crème de citron

🕒 VENDREDI 02 OCTOBRE 17:00 A 19:00 | JEUDI 15 OCTOBRE 09:00 A 11:00 | MERCREDI 28 OCTOBRE 17:00 A 19:00

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

LA CUISINE AU WOK

Riz frit aux crevettes; Nouilles sautées aux légumes croquants (Chaomian); Canard au gingembre (Jiang Chao Ya)

🕒 SAMEDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 07 OCTOBRE 10:00 A 12:00 | JEUDI 15 OCTOBRE 15:00 A 17:00 | VENDREDI 30 OCTOBRE 18:00 A 20:00

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

LA VIENNOISERIE (3 heures) (supplément 15 €)

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

🕒 SAMEDI 03 OCTOBRE 17:00 A 20:00 | JEUDI 08 OCTOBRE 14:00 A 17:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) grande(s) + 3 boîte(s) hermétique(s) Moyenne(s)

LA WRAP ATTITUDE

Wraps au poulet, yaourt et bouquet d'herbes fraîches; Wrap façon piadina romagnola; Fajitas

🕒 JEUDI 08 OCTOBRE 18:00 A 20:00 | MERCREDI 21 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) Moyenne(s)

LES SECRETS DES PIZZE de Franck de « A Bastella » (supplément 10 €)

La pizza selon Franck de « A Bastella »

🕒 SAMEDI 10 OCTOBRE 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 2 Plat a tarte 20cm



LE SAFRAN DU LINDINACCIU (supplément 15 €)

Menu en cours...

🕒 SAMEDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00

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

MACARONS D'HALLOWEEN avec Emilie du Meilleur Pâtissier M6 (supplément 25 €)

Macarons aux gavottes

🕒 SAMEDI 10 OCTOBRE 17:00 A 19:00

MENU EXPRESS : LES RAVIOLES

Ravioles au saumon, beurre de pamplemousse; Ravioles aux pommes caramélisées

🕒 JEUDI 15 OCTOBRE 12:15 A 13:45

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

L'AUTOMNE : COURS DE CUISINE SUIVI DU DÎNER ACCORD METS ET VINS avec DIDIER de l'EMPREINTE CAVISTE (supplément 15 €)

Croustillant au chèvre et compotée de figues au porto; Parmentier de poisson au potiron, chapelure romarin et noisettes; Poire au sirop de vin

🕒 VENDREDI 16 OCTOBRE 19:00 A 21:00

Les cours Parents-Enfants: 59€ / 2H /Binôme

PARENTS ENFANTS: L'ITALIE

Tiramisù alla nutella e Speculos; Orecchiette ai pomodori cigliegge salsa arrabiata

🕒 SAMEDI 03 OCTOBRE 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 4 verrine (s) de 100/150 ml+ 1 boîte(s) hermétique(s) de 20 cm+ 1 petit pot à confiture avec couvercle de 100ml

PARENTS/ENFANTS : GOÛTER CHOCOLATÉ

Twix maison : sablé, caramel au beurre salé enrobage chocolat lait; Rochers pralinés

🕒 SAMEDI 17 OCTOBRE 10:00 A 12:00 | JEUDI 22 OCTOBRE 10:00 A 12:00

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

GOURMANDISES MALÉFIQUES avec ÉMILIE du MEILLEUR PÂTISSIER M6 (supplément 25 €)

🕒 SAMEDI 31 OCTOBRE 10:00 A 12:00

Les cours Enfants : 29€ / 2H

ENFANTS COMME AUX USA!

Pancakes; Nuggets de poulet, sauce cocatchup

🕒 MERCREDI 07 OCTOBRE 14:00 A 16:00

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

Programme des cours de cuisine de octobre

Jeudi 01 octobre

- ⊗ LES ÉPICES 10:00 A 12:00
- ⊗ MENU D'OCTOBRE 14:00 A 16:00

Vendredi 02 octobre

- ⊗ MACARONS FOREVER 17:00 A 19:00

Samedi 03 octobre

- ⊗ PARENTS ENFANTS: L'ITALIE 10:00 A 12:00
- ⊗ LA CUISINE AU WOK 14:00 A 16:00
- ⊗ LA VIENNOISERIE 17:00 A 20:00

Mercredi 07 octobre

- ⊗ LA CUISINE AU WOK 10:00 A 12:00
- ⊗ ENFANTS COMME AUX USA! 14:00 A 16:00
- ⊗ MENU D'OCTOBRE 17:00 A 19:00

Jeudi 08 octobre

- ⊗ LA VIENNOISERIE 14:00 A 17:00
- ⊗ LA WRAP ATTITUDE 18:00 A 20:00

Vendredi 09 octobre

- ⊗ LES ÉPICES 17:00 A 19:00

Samedi 10 octobre

- ⊗ LES SECRETS DES PIZZE 10:00 A 12:00
- ⊗ LE SAFRAN DU LINDINACCIU 14:00 A 16:00
- ⊗ MACARONS D'HALLOWEEN
AVEC EMILIE DU MEILLEUR PATISSIER M6 17:00 A 19:00

Jeudi 15 octobre

- ⊗ MACARONS FOREVER 09:00 A 11:00
- ⊗ MENU EXPRESS : LES RAVIOLES 12:15 A 13:45
- ⊗ LA CUISINE AU WOK 15:00 A 17:00



Vendredi 16 octobre

- ⊗ L'AUTOMNE : COURS DE CUISINE SUIVI DU DÎNER
ACCORD METS ET VINS AVEC DIDIER DE L'EMPREINTE
CAVISTE 19:00 A 21:00

Samedi 17 octobre

- ⊗ PARENTS/ENFANTS : GOÛTER CHOCOLATÉ
10:00 A 12:00
- ⊗ LES ÉPICES 17:00 A 19:00

Mercredi 21 octobre

- ⊗ ENFANTS LES EPICES 10:00 A 12:00
- ⊗ ENFANTS: PATISSONS! 14:00 A 16:00
- ⊗ LA WRAP ATTITUDE 17:00 A 19:00

Jeudi 22 octobre

- ⊗ PARENTS/ENFANTS : GOÛTER CHOCOLATÉ
10:00 A 12:00

Mercredi 28 octobre

- ⊗ LES ÉPICES 10:00 A 12:00
- ⊗ ENFANTS: GOURMANDISES 14:00 A 16:00
- ⊗ MACARONS FOREVER 17:00 A 19:00

Jeudi 29 octobre

- ⊗ STAGE ENFANT 1 : LA PIZZA 10:00 A 13:00
- ⊗ STAGE ENFANTS 2: LE GOÛTER 14:00 A 17:00

Vendredi 30 octobre

- ⊗ STAGE ENFANTS 3 : LA PATISSERIE 14:00 A 17:00
- ⊗ LA CUISINE AU WOK 18:00 A 20:00

Samedi 31 octobre

- ⊗ GOURMANDISES MALÉFIQUES
AVEC ÉMILIE DU MEILLEUR PÂTISSIER 10:00 A 12:00
- ⊗ ENFANTS : HALLOWEEN 14:00 A 16:00
- ⊗ MENU D'OCTOBRE 17:00 A 19:00