



COURS DE CUISINE SUIVI DU DÎNER ACCORDS METS ET VINS DES PAYS DU SUD (supplément 15 €)

Croquetas au chorizo; Saltimbocca de veau à la mozzarella, jambon cru et sauge; Cornes de gazelle et suprêmes d'orange à la cannelle

☉ ME 08 AVR 19H À 22H

APPRENTISSAGE DE LA DEGUSTATION (repérer son palais-commenter un vin dans un langage approprié)

☉ SA 11 AVR 10:00 À 12:00

LES MACARONS

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

☉ ME 01 AVR 19H À 21H | VE 03 AVR 09:30 À 11:30 | MA 14 AVR 19H À 21H | SA 25 AVR 17H À 19H | MA 28 AVR 14H À 16H

Prévoir pour ce cours : 1 plateau + 1 boîte(s)

LES EPICES, CA CHANGE TOUT !

Picorette de saumon au curry, salsa à la mangue; Poulet Hymette (miel, safran, menthe...); Tarte aux poires et réglisse

☉ VE 03 AVR 14H À 16H | JE 09 AVR 19H À 21H | SA 11 AVR 17H À 19H | VE 17 AVR 09:30 À 11:30 | VE 24 AVR 19H À 21H

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s)

POISSONS D'AVRIL

Mousse de concombre et haddock mariné; Lotte à la vanille, étoiles de légumes; Poisson pistache et chocolat

☉ SA 04 AVR 09:30 À 11:30 | VE 10 AVR 14H À 16H | MA 28 AVR 19H À 21H / Prévoir pour ce cours : 2 verrine(s) + 2 boîte(s)

ET QUE CA SAUTE !

Tartelette parmesane aux légumes sautés; Gambas sautées, fenouil au curcuma, sauce aioli; Fruits sautés à la citronnelle

☉ SA 04 AVR 14H À 16H | MA 07 AVR 19H À 21H | ME 08 AVR 09:30 À 11:30 | LU 27 AVR 14H À 16H / Prévoir : 4 boîte(s)

CA CROUSTILLE

Croustillant au poulet, fromage frais et abricot secs; Chop suey (émincé de porc, wok de légumes et nouilles de riz croustillantes); Craquant au caramel

☉ SA 04 AVR 17H À 19H / Prévoir 4 boîte(s)

LA VIENNOISERIE

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

☉ MA 07 AVR 14H À 16H | SA 11 AVR 14H À 16H | LU 13 AVR 19H À 21H | MA 14 AVR 09:30 À 11:30 / Prévoir : 3 boîte(s)

LE JAPON

Les sushis, les makis, california rolls...; Yakitoris de poulet

☉ SA 25 AVR 09:30 À 11:30 / Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s)

EMBARQUEMENT IMMEDIAT POUR L'ASIE

Nems au poulet; Samossas au bœuf; Beignets de crevettes

☉ JE 16 AVR 19H À 21H | MA 21 AVR 14H À 16H | JE 23 AVR 09:30 À 11:30 | SA 25 AVR 14H À 16H / Prévoir : 1 boîte(s)

LA PATISSERIE : COLLECTION PRINTEMPS-ETE

Dacquoise, pêche et abricot

☉ JE 16 AVR 14H-16H | MA 21 AVR 19H- 21H | JE 30 AVR 09:30 À 11:30 / Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s)

L'ORIGAMI DES PÂTES FARCIES

Curlyzones aux légumes, crème de persil; Cappelletti poulet, parmesan, romarin; Jaozi caramélisés, pomme-airielle

☉ JE 09 AVR 14:30 À 16:30 | VE 17 AVR 19H À 21H | SA 18 AVR 14H À 16H | MA 28 AVR 09:30 À 11:30 / Prévoir : 4 boîte(s)

EN PRIMEUR

Soupe printanière petoncles, asperges et petits pois; Médailillon de cochon au vinaigre balsamique, gratin de blettes; Sablé aux fraises, pesto à la menthe

☉ VE 10 AVR 09:30 À 11:30 | VE 17 AVR 14H À 16H | SA 18 AVR 09:30 À 11:30 | JE 23 AVR 19H À 21H

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

LES BEAUX JOURS

Gambas en croûte de noix de cajou, vinaigrette ail et gingembre; Ballotine de volaille farcie au basilic frais, tian de légumes à la provençale; Crème brûlée aux pralines roses

☉ SA 11 AVR 09:30 À 11:30 | ME 15 AVR 19H À 21H | JE 16 AVR 09:30 À 11:30 | JE 23 AVR 14H À 16H

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) + 2 Petit(s) ramequin(s) à crème brûlée

LA CUISINE AU WHISKY

Langoustines à la crème de whisky; Poulet flambé au whisky, crème à la mousse de canard; Mousse Baileys et moelleux café

☉ ME 22 AVR 09:30 À 11:30 | LU 27 AVR 19H À 21H | JE 30 AVR 14H À 16H | SA 02 MAI 17H À 19H

LA CUISINE INDIENNE

Naans au fromage; Curry de poulet à la menthe; Boulettes de crevettes, chutney à la mangue

☉ SA 02 MAI 14H À 16H / Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s)

ENFANTS : LES DESSERTS AUX BONBONS

Cake pomme et daim; Riz au lait aux fraises Tagada; Feuilletés noisettes et Carambar

☉ LU 13 AVR 14H À 16H | ME 22 AVR 14H À 16H

ENFANTS : MON MENU U BOUT DES DOIGTS

Tulipe ricotta-tomates et thym; Wraps au poulet; Mikado maison

☉ ME 15 AVR 14H À 16H | LU 20 AVR 14H À 16H

PARENT/ENFANT : TOUT SUCRE TOUT MIEL (une inscription par binôme)

Cornes de gazelle; Rochers choco-cacahuètes de Kayla; Craquant au caramel

☉ MA 14 AVR 14H À 16H | SA 18 AVR 17H À 19H | LU 20 AVR 19H À 21H

PARENT/ENFANT : EMBELLIR LE QUOTIDIEN (une inscription par binôme)

Feuilleté de courgettes à l'emmental; Poisson en écailles de pommes de terre; Crumble tutti frutti

☉ VE 24 AVR 14H À 16H | JE 30 AVR 19H À 21H | SA 02 MAI 09:30 À 11:30 / Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) + 2 ramequin(s)

