



### COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VERRINES ET VERRINES

**VINS DE L'ETE (supplément 15 €)**  
Croquetas au chorizo; Yassa au poulet (oignons, citron vert, moutarde, thym...); Sablé aux fraises, pesto à la menthe

Ⓢ VENDREDI 26 JUIN 19:00 À 22:30

### VERRES ET VERRINES

Verrine crabe coriandre, cappuccino d'artichaut; Bœuf tartare à la provençale, croquant de parmesan; Crème glacée, meringue et fraises

Ⓢ JEUDI 04 JUIN 19:00 À 21:00 | MARDI 16 JUIN 09:30 À 11:30 | VENDREDI 19 JUIN 14:00 À 16:00  
Prévoir pour ce cours : 2 verre(s)

### LES MACARONS

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

Ⓢ LUNDI 01 JUIN 19:00 À 21:00 | VENDREDI 05 JUIN 09:30 À 11:30 | JEUDI 25 JUIN 14:00 À 16:00 | SAMEDI 27 JUIN 17:00 À 19:00  
Prévoir pour ce cours : 1 plateau + 1 boîte(s) hermétique(s)

### LA CUISINE INDIENNE

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

Ⓢ VENDREDI 05 JUIN 14:00 À 16:00 | VENDREDI 19 JUIN 19:00 À 21:00  
Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

### LA BELLISSIMA TARTE DE L'ETE

Tarte tout chou aux fruits de saison

Ⓢ VENDREDI 05 JUIN 19:00 À 21:00 | JEUDI 18 JUIN 14:00 À 16:00  
Prévoir pour ce cours : 1 boîte(s) hermétique(s)

### LES BEAUX JOURS

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

Ⓢ LUNDI 08 JUIN 14:00 À 16:00 | MARDI 16 JUIN 19:00 À 21:00 | SAMEDI 27 JUIN 09:30 À 11:30  
Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s) + 2 Petit(s) ramequin(s) à crème brûlée

### LES SAUCES

Beignets d'oignons, sauce tartare; Croustillant de poisson, beurre blanc; Papillote de poulet, coulis au poivron rouge

Ⓢ MARDI 02 JUIN 19:00 À 21:00 | SAMEDI 06 JUIN 14:00 À 16:00 | MARDI 09 JUIN 09:30 À 11:30 | MARDI 23 JUIN 19:00 À 21:00 | VENDREDI 26 JUIN 14:00 À 16:00  
Prévoir pour ce cours : 6 boîte(s) hermétique(s)

### MON DEJEUNER SUR L'HERBE

Velouté glacé de salade romaine, nuage fouetté aux herbes, lard croustillant; Émince de poulet Queen Elisabeth; Tartelette amandes et myrtilles

Ⓢ LUNDI 08 JUIN 19:00 À 21:00 | SAMEDI 13 JUIN 14:30 À 16:30 | MARDI 16 JUIN 14:00 À 16:00 | VENDREDI 19 JUIN 09:30 À 11:30 | JEUDI 25 JUIN 19:00 À 21:00  
Prévoir pour ce cours : 5 boîte(s) hermétique(s)

### BUFFET CHIC

Cupcake aux tomates confites, glaçage basilic; Blinis de ciboule, salsa avocat; Canapés croustillants au tartare de thon

Ⓢ MERCREDI 03 JUIN 19:00 À 21:00 | SAMEDI 06 JUIN 17:00 À 19:00 | JEUDI 11 JUIN 09:30 À 11:30 | LUNDI 22 JUIN 14:30 À 16:30 | MERCREDI 24 JUIN 19:00 À 21:00

### PETIT DÎNER ENTRE AMIS

Carpaccio de canard mariné au gingembre, chapelure de citron; Brochette de bœuf et la sauce parfaite; Gâteau nantais

Ⓢ MARDI 09 JUIN 14:00 À 16:00 | JEUDI 11 JUIN 19:00 À 21:00 | SAMEDI 20 JUIN 14:00 À 16:00 | JEUDI 25 JUIN 09:30 À 11:30  
Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

### PANIER DE SAISON

Wraps au poulet tandoori et fenouil; Cabillaud en crumble de chorizo, fondue de courgettes; Moelleux aux framboises, coeur chocolat blanc

Ⓢ JEUDI 04 JUIN 09:30 À 11:30 | JEUDI 11 JUIN 14:00 À 16:00 | LUNDI 15 JUIN 19:00 À 21:00 | SAMEDI 27 JUIN 14:00 À 16:00  
Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 petit plat à gratin

### PARFUM DE VACANCES

Tatin de fenouil et carottes, nuage au cumin; Risotto d'été (olives, câpres...); Panna cotta, pêche et gelée de menthe

Ⓢ MARDI 09 JUIN 19:00 À 21:00 | SAMEDI 13 JUIN 17:00 À 19:00 | LUNDI 15 JUIN 14:00 À 16:00 | MARDI 23 JUIN 09:30 À 11:30  
Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

### LA CUISINE AU WHISKY

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

Ⓢ JEUDI 04 JUIN 14:00 À 16:00 | LUNDI 22 JUIN 19:00 À 21:00  
Prévoir pour ce cours : 4 ramequin(s) + 2 boîte(s) hermétique(s)

### LE MENU DU MOIS DE JUIN

Tarte tressée à la crème de poivrons grillés et chèvre frais; Aoxa de veau, comme au pays basque; Charlotte à la rhubarbe

Ⓢ MERCREDI 10 JUIN 19:00 À 21:00 | VENDREDI 12 JUIN 14:00 À 16:00 | JEUDI 18 JUIN 09:30 À 11:30 | SAMEDI 20 JUIN 09:30 À 11:30  
Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

### LE JAPON

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

Ⓢ JEUDI 18 JUIN 19:00 À 21:00  
Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s)

