



Mets et vins

COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VINS : L'ASIE

Brochettes laquées boeuf-fromage; Wok de crevettes et légumes, réduction de soja montée au beurre; Cheesecake thé matcha et citron vert

☉ JE 17 JAN 19H À 23H

COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VINS : FOOD'ANGERS - VIEUX MILLÉSIME

Fouées aux champignons; Pigeonneaux et pommes dorées; Mousse chocolat et menthe pastille

☉ JE 07 FEV 19H À 23H

La St-Valentin

Oeuf poché, aligot et noisettes; Paupiette de volaille maison, patates douces, champignons et sauce suprême; Ananas poêlées, sorbet passion

☉ Pour les couples : JE 14 FEV 19H À 23H

☉ Pour les célibataires : VE 15 FEV 19H À 23H

En anglais

ENGLISH COOK : Le Liban :

Houmous et pain pita; Keftas à la coriandre

☉ VE 18 JAN 17:30 À 18:30

ENGLISH COOK : Food'Angers : Soufflé au Cointreau

☉ VE 08 FEV 17:30 À 18:30

Adultes

PETIT DÎNER ENTRE AMIS

Rillettes de maquereau au citron confit, blinis aux olives; Brochette de canard, sauce au poivre vert; Verrine tout citron (crème, chantilly, tuile)

☉ DI 13 JAN 10H À 12H | LU 21 JAN 19H À 21H | SA 16 FEV 09:30 À 11:30 | JE 28 FEV 09:30 À 11:30

TROIS ÉTOILES

Feuilleté de poisson, pistache et chair de crabe; Magret de canard laqué au Coteaux du layon, contisé aux agrumes confits; Chantilly de brie, crackers maison au cumin

☉ DI 13 JAN 14H À 16H | MA 15 JAN 19H À 21H | ME 20 FEV 19H À 21H | LU 25 FEV 14H À 16H

LA PÂTE FEUILLETÉE

Galette à la frangipane (feuilletage maison); Paille à la framboise

☉ LU 14 JAN 19H À 21H | VE 18 JAN 09:30 À 11:30

LE POISSON

Saumon à la peau croustillante, sauce vierge à la pomme verte; Tournedos de cabillaud au lard, sauce béarnaise; Soufflé de poisson au piment d'Espelette

☉ MA 15 JAN 09:30 À 11:30 | SA 09 FEV 17H À 19H | VE 01 MARS 19H À 21H

COULEURS

Boulette au crabe, sauce rose; Canard, lentilles, émulsion ail et piment d'Espelette; Cheesecake coco, vanille passion

☉ JE 17 JAN 09:30 À 11:30 | SA 02 FEV 09:30 À 11:30 | MA 12 FEV 19H À 21H | SA 23 FEV 17H À 19H

HERBES FOLLES

Tartare de St-Jacques au yaourt, pistaches et cives; Cabillaud, chou fleur rôti, sarrasin et sauce aux herbes; Bavarois au tilleul, gelée à la menthe

☉ SA 19 JAN 09:30-11:30 | VE 1 FEV 19H-21H | VE 08 FEV 14H-16H

LA CUISINE AU VIN

Poire pochée au Layon, crème brûlée au Roquefort; Risotto à la bisque de langoustines; Mousse d'hiver : orange confite, Cointreau et sirop de vin

☉ SA 19 JAN 14H À 16H | MA 22 JAN 19H À 21H | DI 03 FEV 14H À 16H | MA 12 FEV 09:30 À 11:30

DU MOMENT

Bagels avocat et fromage frais; Pommes de terre comme un risotto, volaille et gribiche; Tartelette au pomelo

☉ SA 19 JAN 17H À 19H | VE 01 FEV 09:30 À 11:30 | VE 08 FEV 19H À 21H | DI 03 MARS 10H À 12H

LA ROUTE DES ÉPICES

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

☉ DI 20 JAN 10H À 12H | ME 06 FEV 19H À 21H | JE 07 FEV 09:30 À 11:30 | SA 23 FEV 14H À 16H

REGAL

Tatin aux échalotes confites; Risotto au magret fumé, roquette et noix; Verrine choco noisettes, caramel au Cognac

☉ LU 21 JAN 14H À 16H | SA 02 FEV 17H-19H | JE 28 FEV 19H_21H

LES TERRINES

Mousse de foies de volaille aux épices; Marquise au chocolat; Pain de poisson aux crevettes

☉ MA 22 JAN 09:30 À 11:30 | SA 26 JAN 17H À 19H | LU 11 FEV 19H À 21H

LE CAFE GOURMAND

Mille-feuille de ganache au chocolat noir et tuiles de meringue au citron; Bouchées pralinoise; Muffins au nougat maison

☉ SA 26 JAN 09:30 À 11:30 | LU 04 FEV 14H À 16H | JE 21 FEV 19H À 21H





ASIE

Boeuf aux oignons; Nouilles sautées terre et mer; Nems

☉ SA 26 JAN 14H À 16H | MA 29 JAN 14H-16H | LU 04 FEV 19H- 21H

PLAISIR D'HIVER

Feuilleté chèvre et épinard; Poulet en croûte de citron, légumes d'hiver rôtis; Tiramisu-chou

☉ DI 27 JAN 10H À 12H | LU 28 JAN 19H À 21H | SA 09 FEV 09:30 À 11:30 | VE 15 FEV 09:30 À 11:30

LES MIJOTES

Joues de porc confites au vin moelleux; Carbonnade flamande; Poulet au roquefort

☉ LU 28 JAN 14H À 16H | DI 17 FEV 14H À 16H | MA 19 FEV 19H À 21H | SA 02 MARS 14H À 16H

VEGGIE

Galipettes, millet, chèvre et thym; Parmentier pois cassé, potimarron, noix torréfiées, crumble sarrasin et graines de courges; Biscuit sésame, poire pochée au safran

☉ ME 30 JAN 19H À 21H | SA 16 FEV 14H À 16H | MA 19 FEV 09:30 À 11:30

L'INDE

Poulet tikka et riz basmati au citron vert; Lassi mangue-safran; Pakora de légumes, sauce menthe cumin

☉ SA 02 FEV 14H À 16H | JE 07 FEV 14H À 16H | LU 25 FEV 19H À 21H

MENU GOURMAND

Nems de poireau, crevettes au wasabi; Yassa au poulet (oignons, citron vert, moutarde, thym...); Coulant au chocolat à la fleur de sel

☉ SA 09 FEV 14H À 16H | ME 27 FEV 19H À 21H

LE JAPON

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

☉ ME 13 FEV 19H À 21H | VE 01 MARS 09:30 À 11:30 | SA 02 MARS 09:30 À 11:30

LES MACARONS D'HIVER

Les macarons aux agrumes; Les macarons chocolat croustillant et épices

☉ SA 16 FEV 17H À 19H | LU 18 FEV 19H À 21H | VE 22 FEV 09:30 À 11:30

Jeunes

ENFANTS (6-12 ans) : CUISINE DU MONDE

Les raviolis chinois (jiaozi); Boeuf maffe (recette africaine avec des cacahuètes); Tiramisu aux fruits exotiques

☉ LU 11 FEV 14H À 16H | ME 20 FEV 14H À 16H
Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

ENFANTS (6-12 ans) : GOÛTER D'HIVER

Crème anglaise à la vanille; Pudding à l'orange; Pain d'épices

☉ ME 13 FEV 14H À 16H | LU 18 FEV 14H À 16H

ADOS (13-17 ans) : MON TRES BEAU GÂTEAU

Entremet aux deux chocolat, éclats de nougatine

☉ JE 14 FEV 09:30 À 11:30 | VE 22 FEV 14H À 16H

ADULTE/ENFANT : LES CUPCAKES (une inscription par binôme)

Les cupcakes de toutes les couleurs

☉ SA 23 FEV 09:30 À 11:30

ADULTE/ENFANT : MENU DES VACANCES (1 inscription par binôme)

Oeuf marbré, crème relevée (un peu) au wasabi; Cordon bleu maison; Tarte aux pommes comme une rose

☉ DI 10 FEV 10H À 12H | VE 22 FEV 18H À 20H

ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : Ma-GRAS

Crêpes à la farine de lentilles corail, garnies de poulet au curry et papates douces; Gaufres liégeoises; Crème glacée à la vanille

☉ MA 12 FEV 14H À 16H | JE 21 FEV 16:30 À 18:30 | DI 24 FEV 10H À 12H

ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : GOÛTER DE CHAMPION

Barre de céréales; Strudel facile (aux pommes); Kinder country maison

☉ DI 20 JAN 14H À 16H | VE 15 FEV 14H À 16H | MA 19 FEV 14H À 16H | SA 02 MARS 16:30 À 18:30

