



Cours de cuisine mars et avril 2019



Mets et vins

COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VINS : MATCH ÉCOSSE-IRLANDE : WHISKIES ET BIERES

Cassolette aux noix de pétoncles et crème de whisky; Cottage pie (pommes de terre, bœuf et cheddar); Sticky Toffee Pudding (délice aux dattes et caramel)

🕒 VENDREDI 22 MARS 19:00 À 23:00

COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VINS : LES VACHES ROUSSES, BLANCHES ET NOIRES... LA NORMANDIE DANS TOUS CES ÉTATS

Brick camembert et épinards; Poulet au cidre; Parfait glacé au Calvados

🕒 MERCREDI 24 AVRIL 19:00 À 23:00

BOUCHÉES APÉRITIVES ET COCKTAILS

Accras de morue; Brochettes laquées bœuf-fromage; Verrine menthe et courgettes; 2 cocktails surprises !

🕒 VENDREDI 29 MARS 19:00 À 21:00

En anglais

ENGLISH COOK : Ailleurs

Curry de porc massamam

🕒 VENDREDI 22 MARS 17:30 À 18:30

Adultes

LA ROUTE DES ÉPICES

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

🕒 LUNDI 04 MARS 14:00 À 16:00 | SAMEDI 09 MARS 14:00 À 16:00 | LUNDI 18 MARS 19:00 À 21:00

CUISINE DU MONDE

Pastilla; Pizza tressée feta, mozza, coppa, primeurs; Cheesecake au thé matcha et citron vert

🕒 LUNDI 04 MARS 19:00 À 21:00 | SAMEDI 09 MARS 09:30 À 11:30 | LUNDI 18 MARS 14:00 À 16:00 | MARDI 23 AVRIL 19:00 À 21:00

REGAL

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

🕒 MARDI 05 MARS 09:30 À 11:30 | MARDI 12 MARS 19:00 À 21:00 | SAMEDI 16 MARS 09:30 À 11:30

LE JAPON

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

🕒 MARDI 05 MARS 19:00 À 21:00 | VENDREDI 15 MARS 14:00 À 16:00 | SAMEDI 13 AVRIL 09:30 À 11:30

JOLI MENU

Tartelette en fleur, radis et fromage frais; Ravioli aux fromages italiens et pesto; Tiramisu framboise et litchi

🕒 MERCREDI 06 MARS 19:00 À 21:00 | LUNDI 11 MARS 14:00 À 16:00 | MERCREDI 27 MARS 19:00 À 21:00 | SAMEDI 20 AVRIL 14:00 À 16:00

AVEC UN WOK...

Curry de porc massamam; Nouilles sautées aux crevettes pimentées; Poulet à l'aigre douce

🕒 JEUDI 07 MARS 09:30 À 11:30 | DIMANCHE 17 MARS 14:00 À 16:00 | MERCREDI 20 MARS 19:00 À 21:00

SAVEURS

Picorette de saumon au curry, salsa à la mangue; Poisson en écailles de chorizo, pommes de terre à la graine de moutarde; Coupe gingembre, chocolat crémeux, croquant coco

🕒 VENDREDI 08 MARS 14:00 À 16:00 | MARDI 19 MARS 19:00 À 21:00 | SAMEDI 13 AVRIL 14:00 À 16:00

PAPILLES

St-Jacques croustillantes, sauce tartare aux câpres; Médailillon de poulet pignons et parmesan; Soufflé aux fruits de la passion

🕒 VENDREDI 08 MARS 19:00 À 21:00 | DIMANCHE 10 MARS 15:00 À 17:00 | MARDI 12 MARS 14:00 À 16:00 | SAMEDI 23 MARS 09:30 À 11:30

VOYAGE CULINAIRE EN MEDITERRANEE

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

🕒 LUNDI 11 MARS 19:00 À 21:00 | VENDREDI 22 MARS 09:30 À 11:30 | SAMEDI 30 MARS 17:00 À 19:00

LA SAINT-PATRICK

Welsh; Cottage pie (pommes de terre, bœuf et cheddar); Sponge cake, glace à la bière et caramel

🕒 JEUDI 14 MARS 09:30 À 11:30 | VENDREDI 15 MARS 19:00 À 21:00 | SAMEDI 16 MARS 17:00 À 19:00

LES MACARONS

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

🕒 SAMEDI 23 MARS 14:00 À 16:00

TUTTI COLORI

Houmous petits pois; Poisson en bel habit vert; Trifle à la fraise (chantilly mascarpone, fraises et biscuit)

🕒 SAMEDI 23 MARS 17:00 À 19:00 | MARDI 26 MARS 09:30 À 11:30 | MERCREDI 03 AVRIL 19:00 À 21:00

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

🕒 DIMANCHE 24 MARS 10:00 À 12:00 | JEUDI 11 AVRIL 19:00 À 21:00 | VENDREDI 12 AVRIL 14:00 À 16:00 | SAMEDI 13 AVRIL 17:00 À 19:00





LE PRINTEMPS

Crackers de fanes, tartinade chèvre-citron-basilic; Cabillaud cuit à court mouillement au bouillon végétal, primeurs; Tarte crue chocolat blanc et fraises

☉ LUNDI 25 MARS 14:00 À 16:00 | SAMEDI 30 MARS 09:30 À 11:30 | MARDI 02 AVRIL 19:00 À 21:00

A TABLE

Verrine à la feta, pesto de roquette et tuiles de parmesan; Poisson, ravigote aux câpres; Tartelette aux groseilles et fromage blanc

☉ LUNDI 25 MARS 19:00 À 21:00 | MARDI 26 MARS 14:00 À 16:00 | SAMEDI 27 AVRIL 17:00 À 19:00

LE BRUNCH

Oeuf Bénédicte; Tortilla pomme de terre chorizo; Smoothie exotique; Granola aux fruits

☉ MARDI 26 MARS 19:00 À 21:00 | LUNDI 01 AVRIL 14:00 À 16:00 | SAMEDI 27 AVRIL 09:30 À 11:30

ENVIE DU JOUR

Comme un burger pois chiche, courgettes en pickles et chèvre; Échine de porc, basse température, primeurs verts, champignons croquants; Biscuit de Savoie aérien, coulis de fraises

☉ DIMANCHE 31 MARS 15:00 À 17:00 | JEUDI 04 AVRIL 14:00 À 16:00 | SAMEDI 06 AVRIL 14:00 À 16:00 | MERCREDI 10 AVRIL 19:00 À 21:00

PÂQUES

Salade de Pâques à l'œuf mollet frit; Tourte d'agneau aux figues; Charlotte chocolat et rhum

☉ VENDREDI 05 AVRIL 14:30 À 16:30 | SAMEDI 06 AVRIL 09:30 À 11:30 | LUNDI 15 AVRIL 19:00 À 21:00

POMMES DE TERRE

Moelleux de pomme de terre, œuf échalotes; Brochette mignon de porc et grenaille, sauce chimichurri (herbes et citron vert); Brandade de morue, purée d'avocat, chips de pomme de terre au paprika

☉ VENDREDI 05 AVRIL 19:00 À 21:00 | JEUDI 25 AVRIL 14:00 À 16:00

LES MACARONS DES BEAUX JOURS

Macarons à la framboise; Macarons passion

☉ MARDI 09 AVRIL 19:00 À 21:00 | JEUDI 11 AVRIL 09:30 À 11:30

LES CHOCOLATS DE PÂQUES

Oeufs déguisés, nid de Pâques, moulage, décor, friture...

☉ MARDI 16 AVRIL 09:30 À 11:30 | MERCREDI 17 AVRIL 19:00 À 21:00

DE SAISON

Oeuf poché, aligot et noisettes; Paupiette de volaille maison, patates douces, champignons et sauce suprême; Ganache cacahuètes, ananas poêlé et crème fouettée passion

☉ JEUDI 18 AVRIL 19:00 À 21:00 | SAMEDI 20 AVRIL 17:00 À 19:00 | MARDI 23 AVRIL 14:00 À 16:00

Jeunes

ENFANTS (6-12 ANS) : LE CHOCOLAT

Muffins aux smarties; Tarte au chocolat lapin

☉ LUNDI 08 AVRIL 14:00 À 16:00 | MARDI 16 AVRIL 14:00 À 16:00

ENFANTS (6-12 ANS) : LES VACANCES DE PÂQUES

Gâteau surprise; Sablés de Pâques

☉ MERCREDI 10 AVRIL 14:00 À 16:00 | LUNDI 15 AVRIL 14:00 À 16:00

ADOS (13-17 ans) : LE GOÛTER D'AILLEURS

Sundae banane pécan; Gaufres liégeoises; Strudel facile (aux pommes)

☉ LUNDI 08 AVRIL 17:00 À 19:00 | VENDREDI 19 AVRIL 14:30 À 16:30

ADULTE/ENFANT : LES ANIMAUX

Oeuf mayonnaise poussin; Serpent de pommes de terre; Brioche lapin au sucre

☉ SAMEDI 09 MARS 17:00 À 19:00 | MARDI 09 AVRIL 14:00 À 16:00 | JEUDI 18 AVRIL 14:00 À 16:00

ADULTE/ENFANT : DÉCOUVERTE

Koftas épicées aux oignons, sauce au yaourt; Nid de pomme de terre à l'œuf; Gâteau géométrique chocolat et vanille

☉ DIMANCHE 24 MARS 14:00 À 16:00 | JEUDI 11 AVRIL 14:00 À 16:00 | MERCREDI 17 AVRIL 14:00 À 16:00 | SAMEDI 27 AVRIL 14:00 À 16:00

ADULTE/ENFANT : LES MACARONS

Les macarons à la vanille; Macarons au chocolat

☉ VENDREDI 12 AVRIL 18:30 À 20:30 | SAMEDI 20 AVRIL 09:30 À 11:30

ADULTE/ENFANT : LES CUPCAKES

Les cupcakes de toutes les couleurs

☉ SAMEDI 06 AVRIL 17:00 À 19:00 | MARDI 16 AVRIL 19:00 À 21:00

