

Attention : à partir du samedi 1^{er} OCT, le prix du cours à l'unité passe à 34€ TTC (32€ l'unité pour 5 cours achetés et 30€ € l'unité pour 10 cours achetés)

LES MACARONS

Macarons au chocolat; Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco
⊗SAMEDI 01 OCT 09:30 - JEUDI 06 OCT 19:00 - LUNDI 10 OCT 14:00 - MERCREDI 19 OCT 09:30 - SAMEDI 29 OCT 09:30

LES NOIX DE SAINT-JACQUES - supplément 5 euros

Carpaccio de St-Jacques, façon tahitienne; St-Jacques poêlées, beurre de citron confit; Soufflé aux St-Jacques
⊗MARDI 04 OCT 19:00 - JEUDI 13 OCT 14:00 - SAMEDI 15 OCT 09:30 - MARDI 25 OCT 09:30

LES CHAMPIGNONS

Champignons farcis; Éclairs à la crème de champignons et aux noix; Sabayon aux champignons
⊗VENDREDI 07 OCT 09:30 - MERCREDI 12 OCT 19:00 - MARDI 18 OCT 14:00

L'INDE

Laksa de crevettes ; Poppadums (galettes à la farine de lentilles) et chutney, oignon et piment; Poulet tandoori, sauce Cajou
⊗LUNDI 10 OCT 19:00 - SAMEDI 15 OCT 14:00 - JEUDI 20 OCT 09:30 - LUNDI 24 OCT 14:00

L'AUTOMNE

Terrine de campagne aux noisettes; Porc laqué, crêpes aux topinambours; Roulé au café et noix, crème de Cointreau
⊗JEUDI 06 OCT 09:30 - MARDI 18 OCT 19:00 - VENDREDI 21 OCT 14:00

LE POISSON

Paupiette de saumon fumé à la crème d'avocat; Papillote de poisson à la julienne de légumes et estragon; Mousseline de poisson, émulsion orange-soja
⊗MERCREDI 19 OCT 19:00 - VENDREDI 21 OCT 09:30 - MARDI 25 OCT 14:00

LE CANARD - supplément 5 euros

Mille-feuilles de langue de chat aux épices et rillettes de canard fumé; Parmentier de potimarron au canard confit; Royale de foie gras, crème de lentilles
⊗MARDI 04 OCT 14:00 - JEUDI 13 OCT 09:30 - SAMEDI 22 OCT 09:30 - LUNDI 24 OCT 19:00

LA PÂTE A CHOUX SOUS TOUTES SES FORMES

Pommes Dauphine; Quenelles gratinées au porto; Profiteroles au caramel
⊗LUNDI 17 OCT 14:00 - SAMEDI 22 OCT 14:00 - MARDI 25 OCT 19:00

LE MOKA (pâtisserie au café)

⊗SAMEDI 29 OCT 14:00

LE FEUILLETAGE MAISON ET LES POIRES

Tarte aux poires et fruits secs; Feuilleté poire et foie gras
⊗MERCREDI 05 OCT 19:00 - VENDREDI 07 OCT 14:00 - VENDREDI 28 OCT 09:30

LES BRIOCHES

Brioche ronde aux pralines; Brioche tresse; Brioche farcie aux oignons, lardons et tomme de montagne
⊗MERCREDI 12 OCT 09:30 - JEUDI 20 OCT 14:00 - MERCREDI 26 OCT 19:00

ENFANTS (6-12ans)

LE GOÛTER : Diplomate aux fruits; Sablé, couronne de chocolat et dés de poires

⊗MERCREDI 26 OCT 14:00 - LUNDI 31 OCT 14:00

LE MENU DE SAISON : Champignons galipettes; Tarte au potiron; Cake aux noisettes

⊗VENDREDI 28 OCT 14:00 – MERCREDI 3 NOV 14:00

Pour remporter vos préparations, pensez à vous équiper en glacière et pains de glace et munissez-vous des plats suivants :

Les macarons : 1 plateau

Le canard : 3 boîtes hermétiques + 2 ramequins

Les St-Jacques : 2 ramequins pour soufflé + 3 boîtes hermétiques

La pâte à choux : 1 plat à gratin + 2 boîtes hermétiques

Les champignons : 3 boîtes hermétiques

Le Moka : 1 grande assiette

Les brioches : 3 boîtes hermétiques

L'automne : 3 boîtes hermétiques

Le poisson : 4 boîtes hermétiques

Enfants: 3 boîtes hermétiques

Le feuilletage et les poires : 2 boîtes hermétiques

L'Inde : 5 boîtes hermétiques