

### **LES VERRINES SUCREES**

Verrine crème de citron et mascarpone; Verrine gelée de chocolat blanc, framboises et basilic; Verrine de marmelade de poires et sablés au chocolat

🕒 MARDI 02 AVRIL 14:00 | LUNDI 22 AVRIL 14:00 | LUNDI 29 AVRIL 19:00

Prévoir pour ce cours 18 verrines de taille moyenne

### **LE POISSON**

Cassolette de la mer; Médaillon de poisson tricolore, sauce acidulée aux zestes; Paupiette de saumon fumé à la crème d'avocat

🕒 MERCREDI 03 AVRIL 09:00 | MERCREDI 10 AVRIL 19:00 | JEUDI 18 AVRIL 14:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 2 cassolettes

### **LES TARTINADES**

Rillettes de poulet au poivron et crackers au pavot; Rillettes de poisson et blinis; Tire de pommes

🕒 MERCREDI 03 AVRIL 14:00 | SAMEDI 06 AVRIL 08:45 | JEUDI 11 AVRIL 14:00 | MERCREDI 24 AVRIL 09:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

### **LE PARIS-BREST**

Paris-Brest

🕒 MERCREDI 03 AVRIL 19:00

Prévoir pour ce cours 1 plateau ou 1 grande assiette

### **LE PRINTEMPS**

Filet mignon en croûte de rhubarbe; Tubes craquants, tartare d'ananas et chantilly à la vanille; Curry de saumon aux légumes de printemps

🕒 JEUDI 04 AVRIL 09:00 | MARDI 09 AVRIL 14:00 | MERCREDI 17 AVRIL 14:00 | SAMEDI 20 AVRIL 08:45 | JEUDI 25 AVRIL 14:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

### **LES RAVIOLES**

Ravioles de poulet au chorizo, crème de comté; Ravioles de crevettes et champignons, crème au madère; Ravioles croustillantes au chocolat

🕒 JEUDI 04 AVRIL 14:00 | MARDI 09 AVRIL 09:00 | MERCREDI 17 AVRIL 19:00 | SAMEDI 27 AVRIL 09:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

### **L' ASIE**

Nems au poulet; Rouleaux de printemps à la crevette et à la menthe; Riz cantonnais

🕒 JEUDI 04 AVRIL 19:00 | LUNDI 08 AVRIL 14:00 | MERCREDI 17 AVRIL 09:00 | MARDI 23 AVRIL 19:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques

### **LA PÂTE A CHOUX SOUS TOUTES SES FORMES**

Pommes dauphine aux patates douces; Profiteroles au caramel; Quenelles gratinées au porto

🕒 VENDREDI 05 AVRIL 09:00 | LUNDI 08 AVRIL 19:00 | VENDREDI 19 AVRIL 14:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 1 petit plat à gratin ou 2 cassolettes

### **LES PLATS MIJOTES**

Carbonade flammande; Poulet au roquefort; Joles de porc confites au cidre et duo de pommes

🕒 VENDREDI 05 AVRIL 14:00 | MERCREDI 10 AVRIL 09:00 | MARDI 23 AVRIL 09:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 1 petite cocotte ou 1 petit plat à four

### **LES SUSHIS (supplément 5 euros)**

Les sushis et les makis; Salade de choux japonaise

🕒 VENDREDI 12 AVRIL 09:00

Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques

### LE MENU DINATOIRE

Verrine de thon et sésame et purée de pois chiche; Croque en bouche rouge et jaune; Mousse au chocolat surprise en verrine

🕒 SAMEDI 13 AVRIL 16:30 | JEUDI 18 AVRIL 09:00 | JEUDI 25 AVRIL 09:00 | LUNDI 29 AVRIL 14:00

Prévoir pour ce cours 12 verrines de taille moyenne + 1 boîte hermétique

### LES MACARONS

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

🕒 MARDI 16 AVRIL 14:00 | MERCREDI 24 AVRIL 19:00 | MARDI 30 AVRIL 09:00

Prévoir pour ce cours 1 plateau ou 2 boîtes hermétiques

### ATELIER ENFANTS : LES TARTES

Tarte à la ganache; Quiche lorraine; Tatin pomme-camembert

🕒 MERCREDI 24 AVRIL 14:00 | MARDI 30 AVRIL 14:00

Prévoir pour ce cours 6 moules à tartelette

**ATELIER ENFANT** Gratin de macaronis au thon; Verrine kiwi, yoghourt et céréales; Taboulé

🕒 VENDREDI 26 AVRIL 14:00

Prévoir pour ce cours 8 verrines + 1 petit plat à gratin ou 2 cassolettes + 1 boîte hermétique

### DINER DE L'ATELIET (supplément 3 euros)

**Venez préparer et déguster votre menu sur place dans une ambiance conviviale et chaleureuse.**

**Au menu :** Cassolette de pétoncles et poisson au lait de coco; Médaillon de volaille à la tapenade, patates douces au miel; Coulant au chocolat à la fleur de sel

🕒 VENDREDI 26 AVRIL 19:00

### ATELIER PARENT / ENFANT

Nougatine aux noix et bille de crème au café; Madeleines aux lardons et tomates; Sucettes croquantes au chocolat;

Blinis de pommes de terre

🕒 SAMEDI 27 AVRIL 13:30

Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques

### COCKTAIL ET BOUCHEES APERITIVES (supplément 8 euros)

**Venez préparer des bouchées apéritives et dégustez-les en accord avec les cocktails que vous apprendrez à réaliser**

Crousti-moelleux au foie gras; Croustillant au poulet, fromage frais et abricot secs; Mini-cassolette de la mer

🕒 SAMEDI 27 AVRIL 16:00