

## Adultes

### LES MACARONS

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

☉ MERCREDI 01 JUILLET 09:00 A 11:00 | LUNDI 06 JUILLET 19:00 A 21:00 | JEUDI 16 JUILLET 14:00 A 16:00 | SAMEDI 25 JUILLET 09:00 A 11:00 | MERCREDI 19 AOUT 19:00 A 21:00 | VENDREDI 28 AOUT 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques

### LES FRAISES

Fraisier; Tarte aux fraises, crème au mascarpone

☉ MERCREDI 01 JUILLET 19:00 A 21:00 | VENDREDI 17 JUILLET 09:00 A 11:00 | JEUDI 23 JUILLET 19:00 A 21:00 | VENDREDI 21 AOUT 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 1 grande assiette + 3 boîtes hermétiques

### LES ASPERGES (supplément 1.50 €)

Fausse asperge verte à la vinaigrette de sésame; Tempura d'asperges, sauce aigre-douce; Fricassés d'asperges vertes, crevettes, caramel orange et romarin

☉ JEUDI 02 JUILLET 09:00 A 11:00 | JEUDI 09 JUILLET 15:00 A 17:00 | SAMEDI 25 JUILLET 14:00 A 16:00 | LUNDI 24 AOUT 14:00 A 16:00 | SAMEDI 29 AOUT 18:30 A 20:30

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 2 ramequins

### LE MENU DE L'ETE

Velouté de concombre, tartare de saumon, écume coco; Filet mignon en croûte de rhubarbe; Moelleux aux framboises, coeur chocolat blanc

☉ JEUDI 02 JUILLET 19:30 A 21:30 | SAMEDI 11 JUILLET 09:00 A 11:00 | VENDREDI 17 JUILLET 14:00 A 16:00 | MERCREDI 22 JUILLET 09:00 A 11:00 | LUNDI 27 JUILLET 14:00 A 16:00 | JEUDI 20 AOUT 09:00 A 11:00 | VENDREDI 28 AOUT 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 2 ramequins + 2 ramequins à four

### LE JAPON (supplément 5 €)

Les sushis et les makis; Salade de choux japonaise

☉ VENDREDI 03 JUILLET 09:00 A 11:00 | MERCREDI 08 JUILLET 19:00 A 21:00 | VENDREDI 21 AOUT 14:00 A 16:00 | MARDI 25 AOUT 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques

### LES FRAMBOISES

Macarons à la framboise ; Biscuit noisette, ganache lait et framboises; Verrine de coulis framboise, biscuit et bavaroise pistache

☉ VENDREDI 03 JUILLET 14:00 A 16:00 | SAMEDI 11 JUILLET 14:00 A 16:00 | MERCREDI 15 JUILLET 19:00 A 21:00 | MARDI 21 JUILLET 14:00 A 16:00 | MERCREDI 22 JUILLET 19:00 A 21:00 | MERCREDI 29 JUILLET 09:00 A 11:00 | VENDREDI 21 AOUT 19:00 A 21:00 | JEUDI 27 AOUT 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques + 6 verrines

### L'ESPAGNE

Calmars à la romaine (beignets); Paella aux fruits de mer ; Crème catalane

SAMEDI 04 JUILLET 08:30 A 10:30 | JEUDI 09 JUILLET 19:00 A 21:00 | MERCREDI 15 JUILLET 09:00 A 11:00 | JEUDI 23 JUILLET 14:00 A 16:00 | SAMEDI 25 JUILLET 17:30 A 19:30 | SAMEDI 22 AOUT 09:00 A 11:00 | JEUDI 27 AOUT 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 2 ramequins à crème brûlée

### LE WOK

Nouilles sautées terre et mer; Wok de porc à l'aigre-douce; Poires au gingembre et au miel

☉ JEUDI 16 JUILLET 09:00 A 11:00 | MARDI 21 JUILLET 09:00 A 11:00 | VENDREDI 24 JUILLET 19:00 A 21:00 | MARDI 28 JUILLET 09:00 A 11:00 | MERCREDI 19 AOUT 09:00 A 11:00 | SAMEDI 29 AOUT 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

### VOYAGE AU PORTUGAL (supplément 2 euros)

Tatin brandade et poivron confit; Cataplana (marmite aux poissons et fruits de mer); Pasteis de nata (flans traditionnels)

☉ JEUDI 16 JUILLET 19:00 A 21:00 | LUNDI 20 JUILLET 14:00 A 16:00 | VENDREDI 24 JUILLET 09:00 A 11:00 | SAMEDI 22 AOUT 17:30 A 19:30 | MERCREDI 26 AOUT 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 2 boîtes hermétiques + 2 ramequins à four + 2 moules à tartelette

### **ENVIE DE FRAICHEUR (supplément 2 euros)**

Gaspatcho de melon à la menthe; Roulade poulet groseille et chèvre; Bavarois à l'abricot sur un calisson tendre

🕒 VENDREDI 17 JUILLET 19:00 A 21:00 | JEUDI 23 JUILLET 09:00 A 11:00 | VENDREDI 24 JUILLET 14:00 A 16:00 | MERCREDI 29 JUILLET 19:00 A 21:00 | MERCREDI 26 AOÛT 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 4 ramequins

### **ATELIER ADULTE/ENFANT : LA CUISINE AVEC LES EPICES**

#### **Cours e cuisine en binôme (un adulte accompagné d'un enfant)**

Verrine boudin noir, spéculos et bananes épicées; Pommes Dauphine au paprika; Igloo meringué à la mousse au chocolat gingembre

🕒 SAMEDI 18 JUILLET 09:30 À 11:30 | SAMEDI 22 AOÛT 14:00 À 16:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques + 4 verrines à four

### **LE WOK**

Nouilles sautées terre et mer; Wok de poulet aux noix de cajou; Poires au gingembre et au miel

🕒 SAMEDI 18 JUILLET 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

### **ANIMATION COCKTAIL (supplément 8 euros)**

#### **Cours de cuisine en équipe : réalisation de bouchées apéritives suivi d'une dégustation avec réalisation de trois cocktails sous les conseils d'un barman**

Toasts panés au sésame et crevettes; Crème brûlée au chorizo; Crème brûlée aux tomates cerise, parmesan et thym; Tartare aux deux saumons et pomme verte

🕒 SAMEDI 18 JUILLET 17:30 A 20:00

### **ATELIER ADULTE/ENFANT : LE CHOCOLAT AU MENU**

#### **Cours de cuisine en binôme (un adulte accompagné d'un enfant)**

Brick de chèvre au miel et chocolat; Saumon sauce au chocolat blanc; Macarons au chocolat

🕒 MERCREDI 29 JUILLET 14:00 A 16:00 | SAMEDI 29 AOÛT 15:00 A 17:00

Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques

## **Enfants**

### **ATELIER ENFANT : MON DROLE DE MENU**

Faux oeuf en coquille, vraie mayonnaise; Cigares purée-kiri; Gâteau magique à la vanille

🕒 MERCREDI 15 JUILLET 14:00 A 16:00 | JEUDI 20 AOÛT 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 4 ramequins à four

### **ATELIER ENFANT : LE PIQUE-NIQUE**

Muffins à l'italienne (tomates confites et mozzarella); Manchons de poulet à l'asiatique; Cookies au nutella

🕒 MERCREDI 22 JUILLET 14:00 A 16:00 | MARDI 25 AOÛT 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

### **ATELIER ENFANT : LE GOUTER DE L ' ETE**

Lunettes à l'abricot; Whoopies banane-nutella; Rochers choco-cacahuètes

🕒 MARDI 28 JUILLET 14:00 A 16:00 | MERCREDI 19 AOÛT 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

### **ATELIER ENFANT : LE MENU DE L ' ETE**

Soupe de melon caramélisé au jus de pomme; Feuilleté de poisson, vinaigrette passion; Verrine d'été aux pêches

🕒 MERCREDI 26 AOÛT 14:00 A 16:00 | VENDREDI 28 AOÛT 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques + 6 verrines