

Adultes

VOYAGE AU SUD

Aubergines farcies au parmesan; Poisson du jour, à la tapenade et aux fraises et sa brunoise de légumes; Tarte passion meringuée coco

🕒 LUNDI 02 JUILLET 14:00 A 16:00 | MARDI 10 JUILLET 09:00 A 11:00 | JEUDI 12 JUILLET 19:00 A 21:00 | SAMEDI 21 JUILLET 09:30 A 11:30 | MERCREDI 22 AOUT 14:00 A 16:00 | MARDI 28 AOUT 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques + 2 moules à tartelette

LES MACARONS

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

🕒 LUNDI 02 JUILLET 19:00 A 21:00 | JEUDI 05 JUILLET 09:00 A 11:00 | JEUDI 12 JUILLET 15:00 A 17:00 | SAMEDI 14 JUILLET 09:00 A 11:00 | VENDREDI 17 AOUT 09:00 A 11:00 | LUNDI 20 AOUT 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

LA RHUBARBE (supplément 2 €)

Filet mignon en croûte de rhubarbe; Tarte abricot et rhubarbe; Aumônière de foie gras, rhubarbe et jambon cru

🕒 MARDI 03 JUILLET 09:00 A 11:00 | MERCREDI 11 JUILLET 09:00 A 11:00 | LUNDI 16 JUILLET 19:00 A 21:00 | MERCREDI 18 JUILLET 14:00 A 16:00 | JEUDI 23 AOUT 19:00 A 21:00 | SAMEDI 25 AOUT 09:00 A 11:00 | MERCREDI 29 AOUT 19:00 A 21:00

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

FRAICHEUR (supplément 3 €)

Gratin de crabe ; Dos de cabillaud au lait de coco et pamplemousse rose; Bavarois à l'abricot sur un calisson tendre

🕒 MARDI 03 JUILLET 14:00 A 16:00 | LUNDI 09 JUILLET 19:00 A 21:00 | VENDREDI 13 JUILLET 09:00 A 11:00 | VENDREDI 20 JUILLET 09:00 A 11:00 | LUNDI 20 AOUT 14:00 A 16:00 | JEUDI 30 AOUT 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 4 ramequins + 2 boîtes hermétiques + 1 cassolette

AROMATES

Profiterole au basilic; Poulet Hymette (miel, safran, menthe...); Gâteau léger vanille et lavande

🕒 MERCREDI 04 JUILLET 14:00 A 16:00 | LUNDI 09 JUILLET 14:00 A 16:00 | JEUDI 12 JUILLET 09:00 A 11:00 | MERCREDI 18 JUILLET 19:00 A 21:00 | JEUDI 23 AOUT 09:00 A 11:00 | LUNDI 27 AOUT 14:00 A 16:00 | SAMEDI 01 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00

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

VOYAGE OCEANIQUE (supplément 5 €)

Accras de morue; Daurade à l' espagnole flambée et son riz; Croquettes de poisson thaïlandaises (pla sawan thot)

🕒 MERCREDI 04 JUILLET 19:00 A 21:00 | MERCREDI 18 JUILLET 09:00 A 11:00 | SAMEDI 18 AOUT 09:00 A 11:00 | LUNDI 27 AOUT 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

EN COULEURS

Tulipe croustillante tomates cerises et confites; Nems de canard, réduction balsamique groseille; Panna cotta coco-gingembre, gelée passion, tuiles coco

🕒 JEUDI 05 JUILLET 14:00 A 16:00 | SAMEDI 07 JUILLET 09:30 A 11:30

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

LE MENU DE L'ETE (supplément 3 €)

Tempura de gambas, sauce acidulée aux pêches; Agneau, fondue d'aubergines aux épices douces et crème parmesan; Carré glacé à la rhubarbe

🕒 SAMEDI 07 JUILLET 14:00 A 16:00 | MARDI 17 JUILLET 09:00 A 11:00 | JEUDI 16 AOUT 19:00 A 21:00 | MERCREDI 22 AOUT 19:00 A 21:00 | SAMEDI 25 AOUT 14:00 A 16:00 | MERCREDI 29 AOUT 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 1 ramequin + 1 petit moule à cake

LES FRAMBOISES (supplément 2 €)

Framboisier (pour environ 4 à 6 personnes); Muffins au gruau de cacao et aux framboises

🕒 MERCREDI 11 JUILLET 19:00 A 21:00 | VENDREDI 13 JUILLET 14:00 A 16:00 | VENDREDI 20 JUILLET 19:00 A 21:00 | MERCREDI 22 AOUT 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 1 cercle à pâtisserie de diamètre 16 cm + 1 grande assiette + 8 moules à muffins en silicone + 1 boîte hermétique

ATELIER ADULTE/ENFANT : LES MACARONS DE L ' ETE

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

Macarons à la framboise ; Macarons au chocolat

🕒 SAMEDI 21 JUILLET 14:00 A 16:00 | VENDREDI 24 AOUT
14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

ATELIER ADULTE/ENFANT : LES VACANCES DE L ' ETE

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

Oeuf mollet dans son nid de tomate, tuile au parmesan;
Brochette de viandes hachées saveur fumée; Sablé
breton aux fraises

🕒 SAMEDI 18 AOUT 14:00 A 16:00 | MERCREDI 29 AOUT
14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques + 2
moules à tartelette

Enfants

ATELIER ENFANT : LE MENU DE L 'ETE (supplément 2 €)

Nage de melon aux framboises et ses langues de chat;
Parmentier au chorizo, tomates confites et pignons de
pin; Ile flottante sur coulis de fraise

🕒 MARDI 10 JUILLET 14:00 A 16:00 | MARDI 17 JUILLET
14:00 A 16:00 | JEUDI 23 AOUT 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 6 verrines + 2 boîtes hermétiques
+ 1 plat à gratin individuel + 1 ramequin

ATELIER ENFANT : LES TROIS CHOCOLATS

Sucettes croquantes au chocolat; Panna cotta aux trois
chocolats; Timbale aux deux chocolats et fruits rouges

🕒 MERCREDI 11 JUILLET 15:00 A 17:00 | LUNDI 16 JUILLET
14:00 A 16:00 | MARDI 28 AOUT 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 2 grandes boîtes hermétiques + 3
ramequins + 3 moules à muffins en silicone

ATELIER ENFANT : CARNET DE VOYAGE

Muffins à l'italienne (tomates confites et mozzarella);
Yassa au poulet; Churros (ou chichis); Chocolate con
churros

🕒 VENDREDI 20 JUILLET 14:00 A 16:00 | VENDREDI 17 AOUT
14:00 A 16:00 | JEUDI 30 AOUT 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques