

Adultes

LES MACARONS

Macarons au chocolat; Macarons fraise/framboise
☉ MERCREDI 01 MARS 09:00 A 11:00 | SAMEDI 04 MARS
14:00 A 16:00 | LUNDI 13 MARS 19:00 A 21:00 | JEUDI 16
MARS 14:00 A 16:00 | JEUDI 23 MARS 09:00 A 11:00 | JEUDI
30 MARS 14:00 A 16:00 | DIMANCHE 02 AVRIL 10:00 A 12:00
Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

LES TERRINES SALEES ET SUCREES (supplément 2 €)

Terrine moelleuse de porc; Pain de poisson aux
crevettes en habit de poireau; Terrine craquante aux
deux chocolats
☉ MERCREDI 01 MARS 14:00 A 16:00 | LUNDI 06 MARS
19:00 A 21:00 | MERCREDI 15 MARS 09:00 A 11:00 | SAMEDI
25 MARS 17:30 A 19:30
Prévoir pour ce cours 1 petit moule à cake + 4
ramequins à four + 4 ramequins

LE WOK

Wok de poulet au saké et légumes; Wok de gambas au
gingembre, sauce aigre-douce; Wok de fruits exotiques
pimenté et son crumble coco
☉ MERCREDI 01 MARS 19:00 A 21:00 | SAMEDI 04 MARS
09:30 A 11:30 | LUNDI 06 MARS 14:00 A 16:00 | VENDREDI
10 MARS 09:00 A 11:00 | JEUDI 16 MARS 09:00 A 11:00 |
MERCREDI 22 MARS 14:00 A 16:00 | LUNDI 27 MARS 14:00 A
16:00 | JEUDI 30 MARS 19:30 A 21:30
Prévoir pour ce cours 2 boîtes hermétiques + 4
ramequins

LES TAPAS

Brochette de gambas marinées aux épices, fondant de
courgette acidulé et sauce coco; Bouchées de poulet
panées, sauce aigre-douce; Fajitas (maison) à l'
émietté de canard et guacamole
☉ JEUDI 02 MARS 09:00 A 11:00 | JEUDI 02 MARS 19:30 A
21:30 | MERCREDI 08 MARS 09:00 A 11:00 | SAMEDI 18
MARS 09:30 A 11:30 | LUNDI 20 MARS 19:00 A 21:00 | JEUDI
23 MARS 14:00 A 16:00 | JEUDI 30 MARS 09:00 A 11:00
Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

LE PRINTEMPS (supplément 2 €)

Risotto de légumes de printemps à la bière; Tartelette
printanière mi-cuit, mi-cru; Tubes craquants, tartare de
fruits et chantilly vanillée
☉ JEUDI 02 MARS 14:00 A 16:00 | MERCREDI 08 MARS
14:00 A 16:00 | JEUDI 09 MARS 09:00 A 11:00 | MARDI 14
MARS 14:00 A 16:00 | SAMEDI 18 MARS 13:30 A 15:30 |
MERCREDI 22 MARS 19:00 A 21:00 | MERCREDI 29 MARS
09:00 A 11:00
Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 2 moules
à tartelette + 1 ramequin

LE MENU DU MOIS DE MARS (supplément 3 €)

Pastilla de poire au bleu et éclats de noix; Cuisse de
poulet farcie saveur du verger et sous-bois;
Cheesecake marbré de Mars
☉ VENDREDI 03 MARS 09:00 A 11:00 | MARDI 07 MARS
09:00 A 11:00 | MERCREDI 15 MARS 14:00 A 16:00 | SAMEDI
18 MARS 17:00 A 19:00 | LUNDI 20 MARS 14:00 A 16:00 |
VENDREDI 24 MARS 19:30 A 21:30 | VENDREDI 31 MARS
09:00 A 11:00
Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 4
ramequins à four

LA PATISSERIE : L ' OPERA

Opéra (pour environ 4 à 6 personnes)
☉ MARDI 07 MARS 14:00 A 16:00 | MERCREDI 15 MARS
19:00 A 21:00 | SAMEDI 25 MARS 09:30 A 11:30 | VENDREDI
31 MARS 14:00 A 16:00
Prévoir pour ce cours 1 cadre ou cercle à pâtisserie de
diamètre 16 cm ou 1 petit moule à manqué + 1 boîte
hermétique

LA CUISINE DE NOS FORETS (supplément 2 €)

Chavé de gibier sur rôsti de pommes de terre et son
chutney caramélisé; La Forêt Noire
☉ MERCREDI 08 MARS 19:00 A 21:00 | LUNDI 13 MARS
14:00 A 16:00 | VENDREDI 17 MARS 09:00 A 11:00 |
VENDREDI 24 MARS 09:00 A 11:00 | LUNDI 27 MARS 19:00 A
21:00 | MARDI 28 MARS 14:00 A 16:00 | SAMEDI 01 AVRIL
09:30 A 11:30
Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 1 cercle à
pâtisserie de diamètre 16 cm ou 1 petit moule à
manqué

ATELIER TECHNIQUE : désossage et lever les filets d'un poisson (supplément 8 €)

Pintade Farcie : désossage d'une pintade et mise en
forme d'un rôti (pour environ 6 à 8 personnes); Lever
les filets d' un poisson et réalisation du fumet
☉ JEUDI 09 MARS 14:00 A 16:00 | JEUDI 16 MARS 19:30 A
21:30 | MERCREDI 22 MARS 09:00 A 11:00 | VENDREDI 24
MARS 14:00 A 16:00 | MERCREDI 29 MARS 19:00 A 21:00 |
SAMEDI 01 AVRIL 14:00 A 16:00
Prévoir pour ce cours 1 grand plat à four + 2 boîtes
hermétiques

ATELIER ADULTE/ENFANT : LES MACARONS Cours de cuisine en binôme (un adulte accompagné d'un enfant)

Macarons au chocolat; Macarons au caramel au beurre
salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco
☉ SAMEDI 25 MARS 13:30 A 15:30 | DIMANCHE 02 AVRIL
14:00 A 16:00
Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

Enfants

ATELIER ENFANT : LE MENU A LA POMME (supplément 2 €)

Tartare aux deux saumons et pomme verte;
Aumônières au canard confit, sauce pomme; Panna
cotta pralinée aux pommes, façon tatin
☉ MERCREDI 29 MARS 14:00 A 16:00
Prévoir pour ce cours 1 boîte hermétique + 5 ramequins
+ 4 verrines