

Adultes

LA TERRINE DE FOIE GRAS A PAQUES

(supplément 15 euros)

Technique : déveinage d'un lobe de foie gras et mise en cuisson d'une terrine

Terrine de foie gras au Cointreau; Bouchée foie gras, toasts craquants et fine gelée de céleri

☉ MERCREDI 01 AVRIL 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques + 1 ramequin + 1 terrine d'une contenance de 600 ml

LE MENU DE PAQUES (supplément 2 euros)

Oeuf mollet pané, asperges vertes justes saisies; Agneau mariné à l'orange et à la pistache; Pavlova de Pâques; Semoule colorée

☉ MERCREDI 01 AVRIL 14:00 A 16:00 | VENDREDI 03 AVRIL 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours : 6 boîte(s) hermétique(s)

LES CHOCOLATS DE PAQUES

Les bonbons au chocolat (Praliné -Ganache framboise-Nougatine); Tuiles cacao, mousse très chocolat express

☉ MERCREDI 01 AVRIL 19:00 A 21:00 | VENDREDI 03 AVRIL 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques + 3 ramequins

LES MACARONS

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

☉ JEUDI 02 AVRIL 09:00 A 11:00 | MERCREDI 08 AVRIL 19:00 A 21:00 | JEUDI 23 AVRIL 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques

SAVEURS MEDITERRANEENNES

Pita de metzovo (polenta et bouquet aromatique); Brandade parmentière à l'aïoli; Tarte tropézienne

☉ JEUDI 02 AVRIL 14:00 A 16:00 | JEUDI 09 AVRIL 09:00 A 11:00 | SAMEDI 18 AVRIL 09:00 A 11:00 | LUNDI 27 AVRIL 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques + 1 petit plat à four carré + 1 assiette ronde

LE MENU DE SAISON (supplément 2 euros)

Tartelette à l'estragon et primeurs; Cordon bleu maison aux jeunes épinards; Ecrasé de courgettes au citron; Premières fraises et sabayon aux pistaches

☉ MARDI 07 AVRIL 14:00 A 16:00 | VENDREDI 10 AVRIL 19:00 A 21:00 | SAMEDI 18 AVRIL 14:00 A 16:00 | MERCREDI 22 AVRIL 09:00 A 11:00 | JEUDI 30 AVRIL 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 2 ramequins à crème brûlée + 2 moules à tartelette

LA PATISSERIE : LA TARTE VALBONNAISE

Tarte Valbonnaise d'après Christophe Michalak (sablé sucré, pâte d'amande fleur d'oranger et dacquoise amande)

☉ MERCREDI 08 AVRIL 09:00 A 11:00 | MERCREDI 22 AVRIL 19:00 A 21:00 | LUNDI 27 AVRIL 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 1 grande assiette ronde + 1 boîte hermétique

LES MERINGUES AU MENU

Tartelette aux asperges, meringue à l'ail; Saumon aux

herbes en croûte de meringue; Gratin de pommes meringué

☉ MERCREDI 08 AVRIL 14:00 A 16:00 | SAMEDI 25 AVRIL 09:00 A 11:00 | MARDI 28 AVRIL 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours : 1 petit plat à gratin + 1 boîte hermétique + 1 moule à tartelette

LA CUISINE DU TERROIR

Petits pâtés en croûte au basilic; Émincé de canard, légumes grillés, sauce au poivron rouge; Macaroné du Poitou (gâteau à l'amande)

☉ JEUDI 09 AVRIL 14:00 A 16:00 | JEUDI 23 AVRIL 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques + 3 ramequins à four + 2 moules à tartelette

LES TAPAS

Samossas grecs à la féta et aux épinards; Empanadas au boeuf, sauce Chimichurri; Gambas croustillantes en coque de kadaïf

☉ VENDREDI 10 AVRIL 09:00 A 11:00 | VENDREDI 24 AVRIL 19:00 A 21:00 | MERCREDI 29 AVRIL 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 5 boîtes hermétiques

PROMENADE DANS LES BOIS

Ile flottante aux champignons, canard fumé et pain doré; Veau farci aux noix et pruneaux; Rochers pralinés

☉ VENDREDI 10 AVRIL 14:00 A 16:00 | SAMEDI 18 AVRIL 17:30 A 19:30 | JEUDI 30 AVRIL 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours : 5 boîtes hermétiques

LES RAVIOLES

Raviolis aux noisettes, condiment à l'ail doux; Raviolis frits au porc; Ravioles au chocolat blanc, caramel au beurre salé et cacahuètes

☉ SAMEDI 11 AVRIL 09:00 A 11:00 | VENDREDI 24 AVRIL 09:00 A 11:00 | MARDI 28 AVRIL 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

DINER OENOLOGIQUE (supplément 15 euros)

Cours de cuisine suivi d'une dégustation avec initiation à l'œnologie

Au menu : Croustillant gambas et foie gras, réduction à la framboise; Joues de porc confites au cidre et duo de pommes; Tiramisu-chou

☉ VENDREDI 17 AVRIL 19:00 A 22:00

ATELIER PARENT/ENFANT: LES BOUCHEES

SALEES ET SUCREES A PICORER (supplément 2 euros)

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

Toasts panés au sésame et crevettes; Croustillant au poulet, fromage frais et abricot secs; Bricks aux pommes; Croustilles au chocolat (coque croustillante à l'amande et ganache onctueuse)

☉ MERCREDI 22 AVRIL 14:00 A 16:00 | SAMEDI 25 AVRIL 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques

Enfants

ATELIER ENFANT: LA CUISINE AUTOUR DE L'OEUF

Nid de pomme de terre à l'oeuf; Oeuf frit et son biscuit au chèvre; Ile flottante au chocolat

🕒 VENDREDI 17 AVRIL 14:00 A 16:00 | VENDREDI 24 AVRIL 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 2 ramequins + 3 boîtes hermétiques + 2 ramequins à four

ATELIER ENFANT: LE MENU EN COULEURS

Gaspacho de pomme verte au concombre; Croque en bouche rouge et jaune; Muffins arc en ciel

🕒 LUNDI 20 AVRIL 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques + 6 verrines