

LES MACARONS

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

☉ MARDI 01 OCTOBRE 09:00 | SAMEDI 12 OCTOBRE 09:30 | JEUDI 24 OCTOBRE 19:00

Prévoir pour ce cours 1 petit plateau ou 2 boîtes hermétiques

COURS PATISSERIE

Le Trianon (ou Royal Chocolat); Coupe gingembre, chocolat crémeux, croquant coco

☉ MARDI 01 OCTOBRE 14:00 | MERCREDI 09 OCTOBRE 09:00 | JEUDI 17 OCTOBRE 19:00 | SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00

Prévoir pour ce cours 1 moule à manqué de diamètre 18 cm + 1 grande assiette + 6 verrines + 1 boîte hermétique

CUISINER LA NOIX DE

SAINT-JACQUES (supplément 5 euros)

Crèmeux de topinambours au coeur de St-Jacques; Blinis de blé noir, St Jacques à la crème de Guémené; St Jacques au beurre d'orange, cigarettes aux légumes

☉ MERCREDI 02 OCTOBRE 09:00 | VENDREDI 11 OCTOBRE 09:00 | JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 | SAMEDI 26 OCTOBRE 09:30 | MERCREDI 30 OCTOBRE 19:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques + 2 ramequins à four

LE POISSON

Cannelloni au saumon, crème de safran; Tournedos de cabillaud au lard, sauce béarnaise;

Croustillants d' espadon épicé
☉ MERCREDI 02 OCTOBRE 14:00 | MERCREDI 09 OCTOBRE 19:00 | MERCREDI 23 OCTOBRE 09:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 1 petit plat à gratin

LE MENU D' AUTOMNE

Mousse aux champignons et sa petite galette à la noisette; Canette laquée aux figues et aux noix; Roulé au café et noix, crème de Cointreau

☉ MERCREDI 02 OCTOBRE 19:00 | MARDI 08 OCTOBRE 09:00 | VENDREDI 11 OCTOBRE 14:00 | JEUDI 17 OCTOBRE 09:00 | LUNDI 28 OCTOBRE 19:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétique + 1 petit plateau ou 1 grande assiette

LA THAÏLANDE

Pad thaïe; Pudding au gingembre; Porc à l'aigre douce

☉ JEUDI 03 OCTOBRE 09:00 | MARDI 08 OCTOBRE 19:00 | MARDI 15 OCTOBRE 14:00 | LUNDI 21 OCTOBRE 19:00

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

LE CANARD (supplément 3 €)

Royale de foie gras, crème de lentilles; Risotto au magret fumé, roquette et noix; Pastilla au confit de canard

☉ JEUDI 03 OCTOBRE 19:00 | SAMEDI 12 OCTOBRE 13:30 | MARDI 22 OCTOBRE 09:00 | JEUDI 31 OCTOBRE 14:00

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

LE MENU AU WOK

Poires au gingembre et au miel; Crevettes au wok, nouilles de riz façon thaïe, sauce agrumes et herbes aromatiques; Wok de poulet aux noix de cajou

☉ VENDREDI 04 OCTOBRE 09:00 | JEUDI 10 OCTOBRE 09:00 | SAMEDI 12 OCTOBRE 17:30 | JEUDI 17 OCTOBRE 14:00 | JEUDI 24 OCTOBRE 09:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

FORMULE EXPRESS DU MIDI (formule à 17 euros)

Je prépare et déguste mon plat à l' Atelier entre 12 h 30 et 13 h 30

Au menu : Escalope de volaille aux pommes, gratinée au fromage de chèvre et romarin
Crème brûlée (réalisée par le chef Stéphane)

☉ VENDREDI 04 OCTOBRE 12:30 | LUNDI 21 OCTOBRE 12:30 | VENDREDI 25 OCTOBRE 12:30

LE SIPHON

Crumble à l' espuma de pomme; Espuma (au siphon) d'oeufs brouillés, pousses d'épinards et tuiles de lard; Potimarron siphonné en mousseline, champignons poêlés à l' huile de noisette

☉ MERCREDI 09 OCTOBRE 14:00 | MERCREDI 23 OCTOBRE 19:00
Prévoir pour ce cours 1 siphon + cartouches de gaz + 5 boîtes hermétiques

CUISINER LES CHAMPIGNONS

Ravioles de crevettes et champignons, crème au madère; Quenelles, crème aux

champignons; Brochettes de champignons et aubergine au vinaigre balsamique

☉ JEUDI 10 OCTOBRE 19:00 | VENDREDI 25 OCTOBRE 09:00 | JEUDI 31 OCTOBRE 09:00

Prévoir pour ce cours : 1 petit plat à gratin + 4 boîtes hermétiques

ATELIER DECOUVERTE SPECIAL SEMAINE DU GOUT (atelier gratuit sur réservation)

☉ SAMEDI 19 OCTOBRE 09:00 ; 10 : 00 ; 11 : 00 ; 12 : 00

ATELIER PARENT / ENFANT : SPECIAL VERRINES

Cours de cuisine en binôme : un adulte accompagné d'un enfant

Boeuf tartare à la provençale, tuiles de parmesan; Bavarois d' avocat et poulet mariné au paprika; Verrine Tiramisu exotique (tiramisu coco, coulis framboise, ananas rôti); Verrine poires, chocolat crémeux et spéculos

☉ SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00
Prévoir pour ce cours 20 verrines de taille moyenne + 2 boîtes hermétiques

ATELIER ENFANT : L' ESPAGNE

Churros; Pâte à tartiner, chocolat praliné; Crème catalane ; Tortilla aux pommes de terre

☉ MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 | LUNDI 28 OCTOBRE 14:30

Prévoir pour ce cours 2 ramequins à crème brûlée + 4 boîtes hermétiques

ATELIER ENFANT SPECIAL HALLOWEEN

Tarte au potiron; La citrouille version Halloween

☉ VENDREDI 25 OCTOBRE 14:30 | MERCREDI 30 OCTOBRE 14:30

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

DÎNER ŒNOLOGIQUE (supplément 15 euros)

Venez réaliser votre menu et dégustez-le sur place dans une ambiance conviviale et chaleureuse en accord avec les vins que vous apprendrez à déguster.

Au menu :
Crème brûlée au foie gras; Feuilleté de poisson, vinaigrette passion; Iles flottantes à la pistache

☉ SAMEDI 26 OCTOBRE 19:00