

LES MIGNARDISES SALEES

Éclairs à la crème de champignons et aux noix; Tempura de saumon sésame-soja; Bonbons croustillants au jambon sec; Blinis aux tomates confites, façon croque

🕒 MERCREDI 01 OCTOBRE 09:00 A 11:00 | VENDREDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | MARDI 14 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 18 OCTOBRE 17:30 A 19:30 | MARDI 21 OCTOBRE 19:00 A 21:00 | JEUDI 30 OCTOBRE 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours : 5 boîtes hermétiques

L' AUTOMNE

Lasagnes d'automne aux légumes; Mijoté de dinde, blinis à la châtaigne; Babas rhum-café

🕒 MERCREDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | JEUDI 09 OCTOBRE 09:00 A 11:00 | LUNDI 13 OCTOBRE 19:00 A 21:00 | SAMEDI 18 OCTOBRE 13:30 A 15:30 | VENDREDI 24 OCTOBRE 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours : 1 petit plat à gratin + 2 boîtes hermétiques + 2 ramequins à four

LES CHAMPIGNONS

Pie de poulet aux champignons et citron confit; Potimarron siphonné en mousseline, champignons poêlés à l'huile de noisette; Bouchées aux champignons et épinards

🕒 JEUDI 02 OCTOBRE 19:00 A 21:00 | VENDREDI 17 OCTOBRE 09:00 A 11:00 | LUNDI 20 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | VENDREDI 31 OCTOBRE 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 2 ramequins à four + 1 siphon avec cartouches de gaz + 3 boîtes hermétiques

LE CANARD (supplément 4 euros)

Râpée de Granny, mousse au canard fumé; Parmentier d'automne, crumble et sauce au pain d'épices; Feuilleté canard et foie gras, réduction aux agrumes

🕒 VENDREDI 03 OCTOBRE 09:00 A 11:00 | MERCREDI 08 OCTOBRE 19:00 A 21:00 | LUNDI 13 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 18 OCTOBRE 09:00 A 11:00 | LUNDI 27 OCTOBRE 19:00 A 21:00 | MERCREDI 29 OCTOBRE 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours : 1 petit plat à gratin + 3 boîtes hermétiques + 4 verrines

LES SAINT-JACQUES (supplément 7 euros)

St-Jacques poêlées, crémeux de céleri, caramel de betterave; Tarte fine aux Saint-Jacques et beurre blanc; Risotto à la vanille et Saint-Jacques, coulis exotique

🕒 VENDREDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 11 OCTOBRE 09:30 A 11:30 | MERCREDI 22 OCTOBRE 09:00 A 11:00 | VENDREDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 29 OCTOBRE 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours : 7 boîtes hermétiques + 1 ramequin

LE CHORIZO

Beignets légers au chorizo; Ravioles de Saint-Jacques au chorizo et son bouillon; Brioche pomme-chorizo

🕒 SAMEDI 04 OCTOBRE 09:30 A 11:30 | JEUDI 09 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | MARDI 14 OCTOBRE 09:00 A 11:00 | MARDI 28 OCTOBRE 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques + 1 petit moule à cake

LE MENU DU MOIS (supplément 2 euros)

Tatin feuilletée aux échalotes confites; Suprême de volaille au safran, dariole à l'ail doux et aux carottes; Sablé breton, figues au miel, glace au yaourt

🕒 SAMEDI 04 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 08 OCTOBRE 09:00 A 11:00 | MERCREDI 15 OCTOBRE 19:00 A 21:00 | MARDI 21 OCTOBRE 09:00 A 11:00 | JEUDI 30 OCTOBRE 14:00 A 16:00

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

🕒 MARDI 07 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | VENDREDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | VENDREDI 24 OCTOBRE 19:00 A 21:00 | JEUDI 30 OCTOBRE 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 1 petit plateau ou 3 boîtes hermétiques

LE POTIRON

Crumble de potiron aux champignons; Risotto au potiron et ses chips; Bouchées croquantes au potiron, sauce chocolat

🕒 VENDREDI 10 OCTOBRE 09:00 A 11:00 | JEUDI 16 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 22 OCTOBRE 19:00 A 21:00 | LUNDI 27 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques + 6 verrines

LA PATISSERIE : L ' OPERA

Opéra

⦿ VENDREDI 10 OCTOBRE 19:00 A 21:00 | JEUDI 16 OCTOBRE 09:00 A 11:00 | MARDI 21 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 25 OCTOBRE 09:30 A 11:30

Prévoir pour ce cours 1 petit plateau + 1 boîte hermétique

ATELIER ENFANT : LE MENU D ' AUTOMNE

Velouté au potiron; Bouchées à la reine; Roulé à la pâte tartiner croustillante à la noisette maison

⦿ MERCREDI 22 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 29 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques + 1 grande assiette

ATELIER ENFANT : SPECIAL HALLOWEEN

Doigts de Sorcières; Petits fantômes en riz soufflé; La citrouille version Halloween

⦿ JEUDI 23 OCTOBRE 14:00 - 16:00 | VENDREDI 31 OCTOBRE 14:00 - 16:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

ATELIER PARENT/ENFANT : LE MENU ORANGE (spécial Halloween)

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

Muffins carotte-cumin; Haddock au genièvre et au curry; Gâteau de potiron, coulis chocolat; Flan au potiron

⦿ SAMEDI 25 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 6 ramequins à four

DINER ŒNOLOGIQUE (supplément 15 euros)

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

Au menu : Crème brûlée de Saint-Jacques; Risotto cacao et médaillon de porc; Bavarois pommes-caramel

⦿ SAMEDI 25 OCTOBRE 18:30 A 22:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte(s) hermétique(s)