

### Du mois de Juin

#### LE MENU DE L'ETE

Soupe de melon au sauternes et julienne de magret fumé; Risotto coco à la coriandre fraîche, chips de coco; Ravioles à l' ananas, crème à la saveur de menthe  
☉ LUNDI 02 JUIN 14:00 A 16:00 | JEUDI 12 JUIN 14:00 A 16:00 | LUNDI 16 JUIN 19:00 A 21:00 | MARDI 17 JUIN 09:00 A 11:00 | SAMEDI 21 JUIN 09:00 A 11:00  
Prévoir pour ce cours : 6 boîtes hermétiques

#### LA MEDITERRANEE

Chaussons grecs à la menthe et à la feta; Polenta dorée aux olives, saltimbocca de veau; Tiramisu aux amaretti  
☉ MARDI 03 JUIN 09:00 A 11:00 | MERCREDI 11 JUIN 19:00 A 21:00 | LUNDI 16 JUIN 14:00 A 16:00 | JEUDI 26 JUIN 09:00 A 11:00  
Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques + 3 ramequins

#### LES BOUCHEES A PICORER

Thon frais en nem de sarrasin; Roulé au parmesan et tomates confites; Bouchées à la viande laquées au miel, voile de cébettes  
☉ MARDI 03 JUIN 14:00 A 16:00 | JEUDI 12 JUIN 09:00 A 11:00 | MERCREDI 18 JUIN 19:00 A 21:00 | MERCREDI 25 JUIN 14:30 A 16:30  
Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques + 1 ramequin

#### LES FRAISES

Fraisier; Streusel spéculoos, compotée rhubarbe fraise aux fraises; Ile flottante sur coulis de fraise  
☉ MARDI 03 JUIN 19:00 A 21:00 | JEUDI 05 JUIN 09:00 A 11:00 | MERCREDI 11 JUIN 14:00 A 16:00 | JEUDI 19 JUIN 14:00 A 16:00 | SAMEDI 28 JUIN 17:30 A 19:30  
Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques + 1 grande assiette ronde

#### LES VERRINES SUCREES

Verrine pralinée, mousse chocolat et nougatine aux amandes; Verrine Montebello (pistache, crumble épices); Verrine passion, gingembre  
☉ MERCREDI 04 JUIN 09:00 A 11:00 | JEUDI 12 JUIN 19:00 A 21:00 | LUNDI 23 JUIN 14:00 A 16:00 | VENDREDI 27 JUIN 14:00 A 16:00  
Prévoir pour ce cours 12 verrines de taille moyenne + 3 boîtes hermétiques

#### LES PATATES DOUCES

Crêpes à la farine de lentilles corail, garnies de poulet au curry et patates douces; Pastilla de patate douce au crabe; Blinis de patate douce, chèvre et jambon cru  
☉ MERCREDI 04 JUIN 14:00 A 16:00 | VENDREDI 13 JUIN 09:00 A 11:00 | MARDI 17 JUIN 19:00 A 21:00 | VENDREDI 27 JUIN 09:00 A 11:00  
Prévoir pour ce cours : 1 assiette + 4 boîtes hermétiques + 2 ramequins à four

#### LA PROVENCE

Quatre-quart provençal; Tatin provençale au basilic; Brandade de poisson aux olives et tomates  
☉ JEUDI 05 JUIN 14:00 A 16:00 | MERCREDI 25 JUIN 09:00 A 11:00 | LUNDI 30 JUIN 19:00 A 21:00  
Prévoir pour ce cours 1 petit moule à cake + 1 moule à tartelette + 1 boîte hermétique

#### LE BARBECUE (supplément 2 euros)

Brochettes de gambas à l' ail, sauce au yaourt; Rôti de saumon, patates douces saveur coco; Abricots au romarin, sauce veloutée au miel  
☉ JEUDI 05 JUIN 19:00 A 21:00 | MERCREDI 11 JUIN 09:00 A 11:00 | MARDI 17 JUIN 14:00 A 16:00 | JEUDI 26 JUIN 14:00 A 16:00  
Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques

#### VOYAGE EN ITALIE (supplément 2 euros)

Burger italien : pain maison, basilic, mozzarella et jambon cru; Osso bucco; Panna cotta aux fruits rouges  
☉ VENDREDI 06 JUIN 09:00 A 11:00 | MERCREDI 25 JUIN 19:00 A 21:00 | LUNDI 30 JUIN 14:00 A 16:00  
Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques + 4 ramequins

#### LES MACARONS

Macarons au chocolat; Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco  
☉ MARDI 10 JUIN 14:00 A 16:00 | JEUDI 19 JUIN 09:00 A 11:00 | LUNDI 23 JUIN 19:00 A 21:00 | SAMEDI 28 JUIN 09:00 A 11:00  
Prévoir pour ce cours 1 petit plateau ou 2 boîtes hermétiques

#### FORMULE MIDI (Formule à 17 euros)

**Je prépare et déguste mon plat à l' Atelier**  
St Jacques au beurre d'orange, cigarettes aux légumes  
Fraisier en verrine (réalisé par le chef Stéphane)  
☉ VENDREDI 13 JUIN 12:30 A 13:30 | MERCREDI 25 JUIN 12:30 A 13:30

#### ATELIER ENFANT : LES FRUITS EN ETE

Tiramisu au melon; Soupe de fraise pétillante, mousse vanille; Sandwich de biscuit chocolaté à la mousse de pomme  
☉ MERCREDI 18 JUIN 14:00 A 16:00  
Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 4 ramequins

#### ATELIER PARENT/ENFANT : LES MIGNARDISES SUCREES

**Cours de cuisine en binôme (un adulte accompagné d'un enfant)**  
Macarons au chocolat; Sucettes de fraises au chocolat; Verrine chocolat exotique, craquant aux amandes  
☉ SAMEDI 28 JUIN 13:30 A 15:30  
Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 6 verrines de taille moyenne