



## Adultes

### **VISITONS LES REGIONS (supplément 3 €)**

Porc au cidre, couscous de blé noir; Gaufres liégeoises; Fougasse provençale

🕒 JEUDI 01 MARS 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 1 grande assiette

### **COCOTTES ET MARMITES (supplément 3 €)**

Kig ha farz (pot-au-feu breton); Tarte au pomme meringuée en bocal; Cassolette feuilletée de poulet au roquefort

🕒 JEUDI 01 MARS 19:30 A 21:30 | VENDREDI 09 MARS 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours 3 cassolettes à four + 1 grande cocotte à four + 2 boîtes hermétiques

### **LES MACARONS**

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

🕒 LUNDI 05 MARS 19:00 A 21:00 | LUNDI 12 MARS 19:00 A 21:00 | MERCREDI 14 MARS 14:00 A 16:00 | DIMANCHE 25 MARS 11:00 A 13:00 | MARDI 27 MARS 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

### **LE MENU DU MOIS (supplément 2 €)**

Quenelles sauce crevettes; Crèmeux au chocolat, éclats de brownies; Blanquette de veau à l'ancienne

🕒 MARDI 06 MARS 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours 1 petit plat à gratin + 2 boîtes hermétiques + 6 verrines + 4 ramequins à four

### **LES PAPILLOTES (supplément 2 €)**

Papillote de poisson, fondue de poireaux, saveur agrume; Papillote de veau, sauce chocolatée et sa julienne de légumes; Papillote exotique vanillée

🕒 JEUDI 08 MARS 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques

### **BECS SUCRES**

Charlotte en cigarettes russes, mangue et chocolat blanc; Tarte pistaches et pomelo; Mille-feuilles à la vanille

🕒 LUNDI 12 MARS 14:00 A 16:00 | JEUDI 22 MARS 14:00 A 16:00 | JEUDI 22 MARS 19:30 A 21:30 | VENDREDI 30 MARS 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 1 petit moule à cake + 3 moules à tartelette + 2 boîtes hermétiques

## Programme des cours de cuisine Du mois de Mars

### **BISTRONOMIES**

Tarte fine aux poires, fondue de légumes et fromage; Poisson en croûte de pain de mie, légumes glacés, sauce ravigote; Flan pâtissier

🕒 MARDI 13 MARS 14:00 A 16:00 | VENDREDI 16 MARS 14:00 A 16:00 | MERCREDI 21 MARS 09:00 A 11:00 | SAMEDI 24 MARS 15:00 A 17:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 3 ramequins à four

### **LA CUISINE PIQUANTE (un peu seulement) (supplément 2 €)**

Emietté de boeuf, crème au wasabi; Blanquette gambas et volaille à la pâte de curry; Mille-feuilles croustillant au chocolat et piment d'Espelette

🕒 MERCREDI 14 MARS 09:00 A 11:00 | LUNDI 19 MARS 14:00 A 16:00 | MERCREDI 21 MARS 19:00 A 21:00 | VENDREDI 23 MARS 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques

### **ON SE FAIT MOUSSER (supplément 3 €)**

Cheesecake à la mousse légère à l'ail et aux noix; Mousse de crabe, beurre blanc à la coriandre; Charlotte à la mousse au chocolat (biscuit cuiller maison)

🕒 MERCREDI 14 MARS 19:00 A 21:00 | MERCREDI 21 MARS 14:00 A 16:00 | MARDI 27 MARS 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 8 ramequins

### **ATELIER PATISSERIE : LES CAKES**

Mini-cakes sucrés au chocolat; Mini-cakes au citron; Verrine cake saveur exotique; Cake version «baba »; abricoté au sirop saveur anis

🕒 JEUDI 15 MARS 14:00 A 16:00 | LUNDI 19 MARS 19:00 A 21:00 | MERCREDI 28 MARS 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 3 plaques en silicone à mini-cakes ou 12 petits ramequins à four

### **LE MENU DU MOIS DE MARS (supplément 3 €)**

Tarte-Crumble aux tomates; Boeuf en croûte et sa poêlée de légumes verts saveur noisette; Nem au chocolat, sauce à la menthe

🕒 SAMEDI 17 MARS 09:00 A 11:00 | MARDI 20 MARS 14:30 A 16:30 | LUNDI 26 MARS 19:00 A 21:00 | SAMEDI 31 MARS 17:30 A 19:30

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 4 moules à tartelette

## **ATELIER ADULTE/ENFANT : COCKTAIL DINATOIRE (supplément 3 €)**

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

Empanadas au chorizo et aux olives; Brochette de gambas marinées aux épices, fondant de courgette acidulé et sauce coco; Blinis saveur marine, saumon gravlax minute et sa crème fouettée; Mini-cake orangette et chocolat

🕒 DIMANCHE 25 MARS 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques + 1 plaque en silicone de mini-moules à cake ou 4 ramequins à four

## **LES CHOCOLATS DE PAQUES**

### **Technique : tempérage du chocolat**

Les bonbons au chocolat (praliné et ganache passion); Pâte de pistache en coque de chocolat

🕒 LUNDI 26 MARS 14:00 A 16:00 | MERCREDI 28 MARS 19:00 A 21:00 | VENDREDI 30 MARS 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

## **Enfants**

### **ATELIER ENFANT : FINGER FOOD**

Baguette surprise; Cookies; Croustillants orientaux au boeuf

🕒 JEUDI 01 MARS 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 2 boîtes hermétiques + 1 grande boîte hermétique

### **ATELIER ENFANT : CHANDELEUR ET CARNAVAL**

Tourtisseaux; Pâte à crêpes; Pâte à tartiner, chocolat praliné; Pancakes aux pépites de chocolat

🕒 VENDREDI 02 MARS 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 1 grande assiette

### **ATELIER ENFANT : PAQUES AU MENU**

#### **(supplément 2 €)**

Oeuf cocotte à la mousse fromagère et asperges; Agneau mariné et sa semoule colorée; Friture au chocolat

🕒 MERCREDI 28 MARS 14:00 A 16:00

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