

LE JAPON (supplément 5 euros)

Les sushis et les makis; Poulet Teriyaki

🕒 SAMEDI 01 FEVRIER 10:00

Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques

LA CUISINE INDIENNE

Halva; Koftas épicées aux oignons, sauce au yaourt; Curry de volaille et son riz basmati aux épices

🕒 SAMEDI 01 FEVRIER 14:30

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 4 ramequins

L'ITALIE

Gnocchis au parmesan; Roulé de pâte farci aux herbes fraîches et gratiné; Semi-freddo au marsala

🕒 LUNDI 03 FEVRIER 14:00 | JEUDI 13 FEVRIER 14:00 | LUNDI 17 FEVRIER 19:00 | SAMEDI 22 FEVRIER 09:30 | MARDI 25 FEVRIER 09:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 4 ramequins

LE FROMAGE

Moelleux au fromage frais et parfum de Cognac; Bavarois au reblochon, tuiles aux noix; Kleftiko (plat crétois : agneau et légumes fondants et feta)

🕒 MARDI 04 FEVRIER 09:00 | MARDI 11 FEVRIER 19:00 | SAMEDI 15 FEVRIER 09:00 | VENDREDI 21 FEVRIER 14:00

Prévoir pour ce cours 2 boîtes hermétiques + 4 ramequins à four + 2 ramequins

LES CREPES ET GALETTES

Aumônière de blé noir aux fruits de mer et poisson fumé à l'armoricaine; Crêpes soufflées à la crème Chiboust flambées au Cointreau; Crêpes mille-trous

🕒 MERCREDI 05 FEVRIER 09:00 | SAMEDI 08 FEVRIER 14:30 | MERCREDI 12 FEVRIER 19:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 2 assiettes

LES CRUMBLES

Purée passion, mousse citron et crumble au chocolat blanc; Crème de curry et crumble aux fruits secs; Cabillaud façon espagnole, caviar de légumes et crumble aux herbes

🕒 MERCREDI 05 FEVRIER 14:00 | SAMEDI 15 FEVRIER 14:00 | MERCREDI 26 FEVRIER 14:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques + 4 ramequins + 6 verrines

LES TATINS

Tarte tatin aux pommes fondantes; Tatin au navet, parfum de parmesan et romarin; Tatin aux deux pommes et boudin, sauce caramel-pomme

🕒 MERCREDI 05 FEVRIER 19:00 | MARDI 11 FEVRIER 09:00 | VENDREDI 14 FEVRIER 14:00 | LUNDI 24 FEVRIER 14:00 | VENDREDI 28 FEVRIER 09:00

Prévoir pour ce cours 1 petit moule à manqué + 2 boîtes hermétiques + 1 moule à tartelette

LA CUISINE LYONNAISE

Crème brûlée aux pralines; Bouchée à la reine aux quenelles; Gratinée lyonnaise

🕒 JEUDI 06 FEVRIER 14:00 | MERCREDI 26 FEVRIER 09:00 | SAMEDI 01 MARS 13:30

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques + 3 ramequins à crème brûlée

LE MENU DU MOIS (supplément 2 euros)

Gâteau de foies blonds, caramel de porto, chutney d'oignons acidulé; Agneau aux aromates, cocotte lutté aux légumes et citron confit; Tarte fine aux pommes façon Kouign aman

🕒 JEUDI 06 FEVRIER 19:00 | JEUDI 13 FEVRIER 09:00 | LUNDI 17 FEVRIER 14:00 | MERCREDI 19 FEVRIER 09:00 | MARDI 25 FEVRIER 14:00 | JEUDI 27 FEVRIER 19:00 | SAMEDI 01 MARS 17:30

Prévoir pour ce cours 2 boîtes hermétiques + 3 ramequins à four + 1 petite cocotte à four avec couvercle

ATELIER TECHNIQUE : LA DECOUPE (supplément 6 euros)

Lever les filets d' un poisson et réalisation du fumet; Désossage d' un coquelet, bouillon de volaille, réduction au vin rouge montée au beurre manié

🕒 VENDREDI 07 FEVRIER 09:00 | MERCREDI 12 FEVRIER 09:00 | JEUDI 27 FEVRIER 14:00 | SAMEDI 01 MARS 09:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

LES REDUCTIONS SUCREES

Sablés viennois; Douceur au chocolat mi-cuit, mi-cru; Petits fours aux griottes et amandes; Tuiles de nougatine au sésame, crème fouettée à l'anis

🕒 SAMEDI 08 FEVRIER 09:30 | VENDREDI 14 FEVRIER 09:00 | JEUDI 20 FEVRIER 09:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques + 6 ramequins à four

LES MACARONS

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

🕒 LUNDI 10 FEVRIER 14:00 | MARDI 18 FEVRIER 09:00 | LUNDI 24 FEVRIER 19:00

Prévoir pour ce cours 1 petit plateau ou 2 boîtes hermétiques

ATELIER PARENT / ENFANT : SPECIAL CHANDELEUR

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

Maki breton : galettes de blé noir et risotto; Crêpe océane; Les crêpes; Pâte à tartiner, chocolat praliné

🕒 MERCREDI 12 FEVRIER 14:30

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 1 assiette

SOIREE SAINT-VALENTIN (supplément 6 euros par couple)

Cours de cuisine en binôme suivi d' une dégustation dans une ambiance conviviale et chaleureuse

Au menu : Crème brûlée aux tomates confites et parmesan; Feuilleté de St-Jacques à la crème au cognac; Fondant au chocolat au piment d' Espelette

🕒 VENDREDI 14 FEVRIER 19:00

ATELIER ENFANT : LE MENU DE LA CHANDELEUR

Crêpes soufflées au chocolat; Crêpes farcies au poulet

🕒 MERCREDI 19 FEVRIER 14:00

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

DINER ŒNOLOGIQUE (supplément 15 euros)

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

Au menu : Gratin de champignons, sabayon au foie gras; Wok d' émincé de poulet aux noix de cajou; Îles flottantes coco, crème passion

🕒 VENDREDI 21 FEVRIER 19:00

ATELIER ENFANT : LE MENU AMERICAIN

Cheesecake; Hamburger Maison; Hush puppies (beignets des USA) , sauce miel épices

🕒 LUNDI 03 MARS 14:00 | MARDI 11 MARS 14:00

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

ATELIER ENFANT

Moelleux à l'amande; Eclairs à la vanille; Crémeux au chocolat, éclats de brownies

🕒 MERCREDI 05 MARS 14:00 | MERCREDI 12 MARS 14:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 6 verrines