

LES MACARONS

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

☉ MARDI 01 JUILLET 09:00 A 11:00 | SAMEDI 19 JUILLET 09:00 A 11:00 | MARDI 19 AOUT 19:00 A 21:00 | JEUDI 28 AOUT 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques

LE MENU DES VACANCES (supplément 2 euros)

Sablé à la mousse de melon au porto; Feuilleté de poisson, vinaigrette passion; Soupe de fruits rouges, sabayon mascarpone

☉ MARDI 01 JUILLET 14:00 A 16:00 | MERCREDI 09 JUILLET 09:00 A 11:00 | SAMEDI 12 JUILLET 13:30 A 15:30 | VENDREDI 18 JUILLET 19:00 A 21:00 | JEUDI 24 JUILLET 14:00 A 16:00 | MERCREDI 20 AOUT 19:00 A 21:00 | MARDI 26 AOUT 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques

LA POMME DANS TOUS SES ETATS

Gâteau de crêpes, pommes confites et caramel; Crème de langoustines et pomme verte; Croustillant pommes-poulet

☉ MERCREDI 02 JUILLET 09:00 A 11:00 | SAMEDI 05 JUILLET 17:30 A 19:30 | JEUDI 10 JUILLET 14:00 A 16:00 | MERCREDI 16 JUILLET 19:00 A 21:00 | VENDREDI 18 JUILLET 09:00 A 11:00 | JEUDI 24 JUILLET 19:00 A 21:00 | JEUDI 21 AOUT 14:00 A 16:00 | MERCREDI 27 AOUT 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 4 ramequins

ECHALOTES ET FRAMBOISES

Tarte sablée aux framboises, mousse au chocolat blanc; Moelleux de pomme de terre, cœur échalotes; Carpaccio de canard, saveur noisette, échalote et framboise

☉ MERCREDI 02 JUILLET 14:00 A 16:00 | LUNDI 07 JUILLET 19:00 A 21:00 | JEUDI 17 JUILLET 14:00 A 16:00 | SAMEDI 19 JUILLET 17:30 A 19:30 | MERCREDI 23 JUILLET 09:00 A 11:00 | MARDI 19 AOUT 09:00 A 11:00 | JEUDI 28 AOUT 09:00 A 11:00 | SAMEDI 30 AOUT 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 3 moules à tartelette + 2 ramequins à four + 5 boîtes hermétiques

LA CUISINE EN COULEURS

Sablé breton salé au paprika, mousse au curry; Nems de canard, réduction balsamique groseille; Panna cotta coco-gingembre, gelée passion, tuiles coco

☉ MERCREDI 02 JUILLET 19:00 A 21:00 | LUNDI 07 JUILLET 14:00 A 16:00 | JEUDI 10 JUILLET 09:00 A 11:00 | JEUDI 17 JUILLET 09:00 A 11:00 | SAMEDI 19 JUILLET 13:30 A 15:30 | VENDREDI 25 JUILLET 13:30 A 15:30 | VENDREDI 22 AOUT 09:00 A 11:00 | SAMEDI 30 AOUT 13:30 A 15:30

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 6 verrines de taille moyenne

BRESIL ET MEXIQUE

Céviche de poisson; Coxhina de frango (choussons au poulet); Chips mexicaines; Flan de cajeta

☉ JEUDI 03 JUILLET 09:00 A 11:00 | JEUDI 17 JUILLET 19:00 A 21:00 | VENDREDI 25 JUILLET 09:00 A 11:00 | VENDREDI 22 AOUT 14:00 A 16:00 | SAMEDI 30 AOUT 17:30 A 19:30

Prévoir pour ce cours + boîtes hermétiques + 4 ramequins

CUISINER LES GAMBAS (supplément 4 euros)

Gambas sauce aigre douce en coque parfumé; Nage de gambas et légumes feuilletée; Filet de volaille farci aux gambas, sauce whisky

☉ VENDREDI 04 JUILLET 14:00 A 16:00 | MARDI 08 JUILLET 09:00 A 11:00 | MERCREDI 23 JUILLET 19:00 A 21:00 | SAMEDI 23 AOUT 09:00 A 11:00 | MERCREDI 27 AOUT 09:00 A 11:00 | VENDREDI 29 AOUT 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques + 1 cocotte individuelle ou 1 bol à four

ATELIER ENFANT: FRAISES ET FRAMBOISES

Financier à la crème fouettée aux fraises Tagada; Pommes, fraises en crumble coco; Soufflé glacé aux fruits rouges

☉ MERCREDI 09 JUILLET 14:00 A 16:00 | VENDREDI 18 JUILLET 14:00 A 16:00 | MERCREDI 27 AOUT 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 2 boîtes hermétiques + 2 plats à crème brûlée + 3 ramequins

FRAISES ET RHUBARBE

Fraisier; Crumble fraises et rhubarbe en verrine; Tarte à la crème de fraises et rhubarbe

☉ MERCREDI 09 JUILLET 19:00 A 21:00 | SAMEDI 12 JUILLET 09:00 A 11:00 | MARDI 15 JUILLET 14:00 A 16:00 | JEUDI 24 JUILLET 09:00 A 11:00 | MERCREDI 20 AOUT 09:00 A 11:00 | LUNDI 25 AOUT 19:00 A 21:00 | VENDREDI 29 AOUT 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 1 grande assiette + 6 verrines + 3 moules à tartelette + 2 boîtes hermétiques

ATELIER ENFANT: CHOCOLAT ET EPICES

Blinis de saumon, sauce chocolat et gingembre; Emince de volaille, sauce chocolat et curry; Coulant au chocolat à la fleur de sel

☉ VENDREDI 11 JUILLET 14:00 A 16:00 | MERCREDI 20 AOUT 14:00 A 16:00

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

ATELIER PARENT/ENFANT: LES CUPCAKES

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

Les cupcakes de toutes les couleurs

☉ SAMEDI 12 JUILLET 17:30 A 19:30 | SAMEDI 23 AOUT 13:30 A 15:30

Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques

ATELIER ENFANT: LE MENU DES GRANDES VACANCES

Gaspacho de melon à la menthe; Brochettes de crevettes, volaille et ananas; Clafoutis abricots-amandes

☉ MERCREDI 16 JUILLET 14:00 A 16:00 | LUNDI 25 AOUT 14:00 A 16:00

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

ATELIER ENFANT LE PIQUE NIQUE

Muffins au poulet et aux herbes; Tarte aux fraises et à la crème pâtissière; Bouchées à la courgette et feta

☉ MERCREDI 23 JUILLET 14:00 A 16:00 | LUNDI 18 AOUT 14:00 A 16:00

PREVOIR POUR CE COURS 2 BOITES HERMETIQUES + 2 MOULES A TARTELETTE