



## Cours de cuisine en février 2017

### Mets et vins

#### COURS DE CUISINE SUIVI DU DÎNER ACCORDS METS ET VINS

Feuilleté au veau et au poivre de sishuan; Thon mariné, tempura d'oignon rouge et yaourt fouetté; Soufflé au citron

☉ JEUDI 02 MARS 19H À 22H

### Adultes

#### TRADIBON

Oeuf meurette; Mille-feuille classique à la vanille; Blanquette de veau à l'ancienne

☉ LUNDI 30 JANVIER 14H À 16H

#### LE SUD-OUEST (supplément 5 €)

Gâteau basque; Cassoulet

☉ LUNDI 30 JANVIER 19H À 21H

#### SAINT-VALENTIN

Rouleaux de printemps crabe et gingembre; Surprise de lotte au chorizo, crème moussueuse au safran; Tarte au chocolat crémeux

☉ MARDI 31 JANVIER 14H À 16H | SAMEDI 11 FÉVRIER 09:30 À 11:30 | LUNDI 13 FÉVRIER 16:30 À 18:30 | MARDI 14 FÉVRIER 19H À 21H

#### COCOTTES ET MARMITTES

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

☉ MARDI 31 JANVIER 19H À 21H | JEUDI 02 FÉVRIER 14H À 16H | SAMEDI 11 FÉVRIER 17H À 19H | MARDI 21 FÉVRIER 09:30 À 11:30

#### GRAINES DE FOLIE

Terrine de limande aux pistaches; Rougail d'agneau petits pois et amandes; Mousse craquante à la noisette au parfum de cognac

☉ MERCREDI 01 FÉVRIER 19H À 21H | MARDI 07 FÉVRIER 14H À 16H | MARDI 14 FÉVRIER 09:30 À 11:30 | SAMEDI 18 FÉVRIER 09:30 À 11:30

#### PLATS DU MONDE

Poulet tikka et riz basmati au citron vert; Colombo de veau à la courge; Porc au caramel

☉ VENDREDI 03 FÉVRIER 09:30 À 11:30 | JEUDI 09 FÉVRIER 19H À 21H | SAMEDI 11 FÉVRIER 14H À 16H

#### GRAND NORD

Tatin maroilles-chicons; Waterzoï de poulet (Variante de la blanquette); Gaufres liégeoises

☉ VENDREDI 03 FÉVRIER 14H À 16H | MARDI 07 FÉVRIER 09:30 À 11:30 | VENDREDI 24 FÉVRIER 19H À 21H | SAMEDI 25 FÉVRIER 14H À 16H

#### FOOD'ANGERS

Aumônière de poire et foie gras, sauce acidulée à la framboise; Risotto au à l'Anjou rouge et chips de Tomme d'Anjou; Crémets d'Anjou au coulis de framboises

☉ SAMEDI 04 FÉVRIER 09:30 À 11:30 | LUNDI 06 FÉVRIER 19H À 21H | VENDREDI 10 FÉVRIER 14H À 16H

#### LA PATISSERIE : L'OPÉRA

☉ MERCREDI 08 FÉV 19H À 21H | VENDREDI 24 FÉV 09:30 À 11:30

#### LE PAIN

Le pain - baguette traditionnelle; Baguettes apéro (rillaud/moutarde - saumon fumé/ciboulette)

☉ VENDREDI 10 FÉVRIER 09:30 À 11:30 | VENDREDI 17 FÉVRIER 19H À 21H

#### SUR LA ROUTE DES ÉPICES

Ravioles de gambas et patate douce, citronnelle, coco; Filet mignon au paprika; Tartelette aux fruits secs et caramel

☉ LUNDI 13 FÉVRIER 19H À 21H | VENDREDI 17 FÉVRIER 09:30 À 11:30

#### LE JAPON

Les sushis, les makis, california rolls...; Yakitoris de poulet

☉ MERCREDI 15 FÉVRIER 19H À 21H | SAMEDI 25 FÉVRIER 09:30 À 11:30 | MARDI 28 FÉVRIER 14H À 16H

#### LES SECRETS DES PATISSIERS : CAKE SALES ET SUCRES

Mini-cakes sucrés (citron - chocolat); Mini-cakes salés (comté-chorizo, volaille-estragon, thon-tomates-basilic)

☉ JEUDI 16 FÉVRIER 09:30 À 11:30 | SAMEDI 18 FÉVRIER 14H À 16H | MERCREDI 22 FÉVRIER 19H À 21H | LUNDI 27 FÉVRIER 14H À 16H

#### LES MACARONS

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

☉ SAMEDI 18 FÉVRIER 17H À 19H | MARDI 21 FÉVRIER 19H À 21H | JEUDI 23 FÉVRIER 09:30 À 11:30

#### PANIER DE SAISON

Tatin feuilletée aux échalotes confites; Mousseline de volaille aux petits légumes, sauce aigre-douce aux épices; Cromesquis au chocolat (coque croustillante à l'amande et ganache onctueuse)

☉ JEUDI 23 FÉVRIER 19H À 21H

### Enfants (6-12ans)

#### ENFANTS (6-12ans) : MENU DES VACANCES

Baguette surprise; Filet mignon orloff; Far breton

☉ LUNDI 13 FÉVRIER 14H À 16H | MERCREDI 22 FÉVRIER 14H À 16H

#### ENFANTS (6-12ans) : MARDI-GRAS

Ficelles picardes (crêpes farcies béchamel et jambon); Blinis de blé noir façon croque; Pancakes aux pépites de chocolat

☉ VENDREDI 17 FÉVRIER 14H À 16H | LUNDI 20 FÉVRIER 14H À 16H

### Ados (13-17ans)

#### ADOS (13-17ans) : MENU US

Nuggets de volaille; Hamburger; pain maison, steak et cheddar; Mug cake à la banane

☉ MERCREDI 15 FÉV 16:30 À 18:30 | MARDI 21 FÉV 16:30 À 18:30

### Parent/Enfant

#### DÉLICIEUX CLASSIQUES (une inscription par binôme)

Soufflé au fromage; Veau aux carottes; Marquise au chocolat

☉ MERCREDI 15 FÉVRIER 14H À 16H | LUNDI 20 FÉVRIER 19H À 21H

#### GOÛTER D'HIVER (une inscription par binôme)

Chouquettes aux grains de sucre; Chocolat liégeois en verrine; Moelleux noix et sarrasin

☉ MARDI 21 FÉVRIER 14H À 16H | SAMEDI 25 FÉVRIER 17H À 19H

