



A ne pas manquer

FOOD'ANGERS : A LA DÉCOUVERTE DES PATATES DOUCES

Conférence, suivi d'un atelier cuisine patate douce dans tous ces états : purée, chips, frites, tajine, en version sucrée... Dégustation

🕒 LUNDI 03 FEVRIER 16:30 A 18:30

FOOD'ANGERS : ESCAPE GAME CUISINE ET VIN : A la recherche de la cuvée oubliée

L'atelier gourmand et Food'Angers comptent sur vous pour reconstituer cette cuvée oubliée en résolvant les énigmes, en assemblant vous-même les cépages et en réalisant les meilleurs accords mets/vins apéritifs !; Jeu mêlant escape game, animation culinaire, produits locaux et vins

🕒 MERCREDI 05 FEVRIER 19:00 A 21:00

FOOD'ANGERS : LES PLATS EMBLÉMATIQUES

Galipettes; La goulaine, plat emblématique; Crêmet d'Anjou au coulis de framboises

🕒 LUNDI 03 FEVRIER 19:00 A 21:00

LE BRUNCH : Cours de cuisine suivi de la dégustation sur place

Scones ; madeleines ; smoothie, œufs brouillés ; briochettes salées ; granola...

🕒 DIMANCHE 01 MARS 11:00 A 14:00

LA SAINT-VALENTIN : cours de cuisine en couple suivi du dîner sur place (supplément 5 €)

Avocat, crevettes croustillantes et mangue; Pulled pork (effiloché de porc fondant), légumes d'hiver; Chocolat fondant, crème anglaise

🕒 JEUDI 13 FEVRIER 19:00 A 23:00 (CELIBATAIRES)

🕒 VENDREDI 14 FEVRIER 19:00 A 22:00 (COUPLES)

Autour du vin

1 - FORMATION EN VINS : APPRENTISSAGE DE LA DÉGUSTATION

Connaître son palais - Être capable de commenter un vin dans un langage approprié

🕒 SAMEDI 18 JANVIER 09:30 A 12:30

2 - FORMATION EN VINS : SAVOIR ACCORDER LES METS ET LES VINS

Connaître et appliquer les 5 grands principes - Ordonner les vins au cours du repas

🕒 SAMEDI 01 FEVRIER 09:30 A 12:30

COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VINS : EN JANVIER, ON SE MET AUX VERRES !

Pois cassés et copeaux de mimolette vieille; Thon, risotto au thé Vert, carottes glacées; Key lime pie (tarte au citron vert)

🕒 MERCREDI 22 JANVIER 19:00 A 23:00

Séances adultes

CHEESE

Madeleines au bleu; Lasagnes chèvre et épinards; Tourteau fromager

🕒 SAMEDI 11 JANVIER 09:30 A 11:30 | LUNDI 13 JANVIER 19H-21H | LUNDI 27 JANVIER 14:00 A 16:00 | LUNDI 24 FEVRIER 19H-21H

LE POISSON

Accras de morue; Ravioles de saumon mariné, réduction aux agrumes; Pavé de poisson, sauce hollandaise

🕒 SAMEDI 11 JANVIER 14:00 A 16:00 | MARDI 14 JANVIER 19:00 A 21:00 | JEUDI 23 JANVIER 14:00 A 16:00

LES MACARONS D'HIVER

Les macarons à la vanille; Les macarons chocolat feuilletine

🕒 SAMEDI 11 JANVIER 17:00 A 19:00 | MARDI 18 FEVRIER 09:30 A 11:30 | VENDREDI 21 FEVRIER 19:00 A 21:00

LES GALETTES DES ROIS

Galette abricots noisettes; Galette à la frangipane; Galettes pistaches griottes

🕒 MARDI 14 JAN 09:30 A 11:30 | SAMEDI 18 JAN 09:30 A 11:30

D'ICI ET D'AILLEURS

Gambas au lait de tigre, mais et avocat; Risotto thaï terre et mer; Cheesecake au limoncello

🕒 JEUDI 16 JANVIER 14:00 A 16:00 | SAMEDI 18 JANVIER 14:00 A 16:00 | JEUDI 30 JANVIER 19:00 A 21:00 | DIMANCHE 16 FEVRIER 14:00 A 16:00 | MERCREDI 26 FEVRIER 19:00 A 21:00

LA CUISINE LYONNAISE

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

🕒 VENDREDI 17 JANVIER 09:30 A 11:30 | SAMEDI 25 JANVIER 17:00 A 19:00 | LUNDI 27 JANVIER 19:00 A 21:00

INDE-NIABLEMENT BON

Naans au fromage; Pakora de légumes, sauce menthe cumin; Poulet tikka et riz basmati au citron vert

🕒 VENDREDI 17 JANVIER 19:00 A 21:00 | JEUDI 06 FEVRIER 14:00 A 16:00 | SAMEDI 08 FEVRIER 09:30 A 11:30 | MARDI 25 FEVRIER 19:00 A 21:00

LES ÉPICES

Faux burger (pâte à chou) au boeuf épicé; Poisson, nouilles soba, bouillon; Key lime pie (tarte au citron vert)

🕒 SAMEDI 18 JAN 17:00 A 19:00 | MARDI 21 JAN 19H-21H | MARDI 28 JAN 09:30 A 11:30 | DIMANCHE 16 FEV 10H-12H

NOUVEL AN CHINOIS

Bouchées vapeur au porc, sauce piment; Fondue chinoise; Perles coco, cacahuètes

🕒 LUNDI 20 JANVIER 14:00 A 16:00 | SAMEDI 25 JANVIER 09:30 A 11:30 | MARDI 28 JANVIER 19:00 A 21:00

MENU GOURMAND

Nems de poireau, crevettes au wasabi; Yassa au poulet (oignons, citron vert, moutarde, thym...); Coulant au chocolat à la fleur de sel

🕒 MARDI 21 JANVIER 09:30 A 11:30 | MERCREDI 12 FEVRIER 19:00 A 21:00 | SAMEDI 15 FEVRIER 14:00 A 16:00





BONNE GRAINE

Velouté de panais, vanille, pistache; Sarrasin, tagliatelles de légumes, crème de chèvre; Smoothie chaud poire, gingembre et amande; Moelleux à la noisette

☉ JEUDI 23 JANVIER 09:30 A 11:30 | MARDI 18 FEVRIER 19:00 A 21:00 | SAMEDI 22 FEVRIER 09:30 A 11:30

AU JARDIN

Blinis de blé noir à la crème d'échalotes; Marmite de légumes oubliés au citron confit façon tajine; Trompe l'œil petit potager sucré (cookies, crème chocolat, pâte d'amandes...)

☉ JEUDI 23 JANVIER 19:00 A 21:00 | SAMEDI 25 JANVIER 14:00 A 16:00 | MARDI 04 FEVRIER 14:00 A 16:00 | JEUDI 06 FEVRIER 09:30 A 11:30

TRADIBON

Œuf meurette; Pintade aux foies de volaille, jus et légumes d'hiver; Tarte tatin aux pommes fondantes

☉ VENDREDI 24 JANVIER 19:00 A 21:00 | SAMEDI 01 FEVRIER 14:00 A 16:00 | MARDI 11 FEVRIER 09:30 A 11:30

FESTIN

Gratin de langoustines au whisky; Canard au citron et légumes d'hiver; Verrine myrtille et châtaigne

☉ MARDI 28 JANVIER 14:00 A 16:00 | JEUDI 20 FEVRIER 19:00 A 21:00 | SAMEDI 22 FEVRIER 14:00 A 16:00

L'HIVER

Gambas en sabayon d'échalotes; Feuilleté canard et foie gras, réduction aux agrumes; Fondant poire et châtaigne

☉ MERCREDI 29 JANVIER 19:00 A 21:00 | VENDREDI 31 JANVIER 14:00 A 16:00 | SAMEDI 01 FEVRIER 09:30 A 11:30

AGRUMES ET COMPAGNIE

Sarrasin, avocat, feta et cacahuètes; Gambas, sauce vierge citron, ail et gingembre; Tartelette meringuée au pamplemousse

☉ JEUDI 30 JANVIER 14:00 A 16:00 | MARDI 11 FEVRIER 19:00 A 21:00 | SAMEDI 15 FEVRIER 17:00 A 19:00

ÇA RÉCHAUFFE

Pommes Dauphine aux herbes; Mignon de porc, chapelure de chorizo, gaufrettes aux pommes de terre et piment d'Espelette; Gâteau au chocolat Suzy de Pierre Hermé

☉ SAMEDI 01 FEVRIER 17:00 A 19:00 | MARDI 04 FEVRIER 19:00 A 21:00 | VENDREDI 14 FEVRIER 14:00 A 16:00

SAVEURS ET COULEURS

Poireau et rouille; Saumon et safran; Poire au sirop de vin; Tuiles aux amandes

☉ VENDREDI 07 FEVRIER 14:00 A 16:00 | LUNDI 10 FEVRIER 19:00 A 21:00 | SAMEDI 29 FEVRIER 17:00 A 19:00

PLAISIR D'HIVER

Soufflé normand (camembert); Tarte fine aux pommes façon Kouign aman; Agneau aux aromates, cocotte lutée aux légumes d'hiver et citron confit

☉ SAMEDI 08 FEVRIER 17:00 A 19:00

LE JAPON

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

☉ LUNDI 10 FEVRIER 14:00 A 16:00 | SAMEDI 15 FEVRIER 09:30 A 11:30 | LUNDI 17 FEVRIER 19:00 A 21:00

REGAL

Tatin aux échalotes confites; Risotto au magret fumé, roquette et noix; Verrine choco noisette, caramel au cognac

☉ MERCREDI 19 FEVRIER 19:00 A 21:00 | MARDI 25 FEVRIER 09:30 A 11:30 | SAMEDI 29 FEVRIER 14:00 A 16:00

Jeunesse

ENFANTS (6-12ans) : LUNDI DES PATATES, MARDI...

Patatinade; Gratin de fils de pommes de terre au poisson; Gâteau patates (amande et cacao)

☉ LUNDI 17 FEVRIER 14:00 A 16:00 | MARDI 25 FEVRIER 14:00 A 16:00

ENFANTS : LES DESSERTS BRETONS

Farz buen; Gâteau de riz au caramel au beurre salé; Far breton

☉ MERCREDI 19 FEVRIER 14:00 A 16:00 | LUNDI 24 FEVRIER 14:00 A 16:00

ADOS (13-17 ans) : LES ÉPICES

Buns, cœur fondant au curry; Boulettes de bœuf maison, cheveux spaghetti, sauce tomates et 4-épices; Pain d'épices

☉ VENDREDI 21 FEVRIER 10:00 A 12:00 | JEUDI 27 FEVRIER 18:00 A 20:00

ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : LES ANIMAUX

Feuilleté cochon au... cochon; Escargot à la confiture; Sablés oursons

☉ DIMANCHE 26 JANVIER 10:00 A 12:00 | VENDREDI 07 FEVRIER 19:00 A 21:00 | MARDI 18 FEVRIER 14:00 A 16:00 | SAMEDI 29 FEVRIER 09:30 A 11:30

ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : MARDI-GRAS

Ficelles picardes (crêpes farcies béchamel et jambon); Pancake lapin, chantilly, caramel; Les bottereaux (merveilles ou bugnes)

☉ SAMEDI 08 FEVRIER 14:00 A 16:00 | VENDREDI 21 FEVRIER 14:00 A 16:00 | VENDREDI 28 FEVRIER 18:00 A 20:00

ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : C'EST BON LES VACANCES

Tuiles dentelle sucrées; Muffins snickers (cacahuètes, caramel et chocolat); Scones coco et citron

☉ SAMEDI 22 FEVRIER 17:00 A 19:00 | MERCREDI 26 FEVRIER 14:00 A 16:00

