



Mets et vins

COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VINS : L'ITALIE

Caponata; Vitello tonnato (veau accompagné d'une sauce au thon) et poivrons marinés; Baba au limoncello

☉ MERCREDI 26 SEPT 19:00 A 23:00

COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VINS : LE PÉRIGORD

Croustillant de rillettes d'oie aux abricots; Confit de canard aux pommes et châtaignes; Tarte au Monbazillac

☉ ME 17 OCT 19H A 23H

Spécial

SOIRÉE CŒURS A PRENDRE : COURS DE CUISINE ENTRE CÉLIBATAIRES SUIVI DU DÎNER SUR PLACE

Chèvre lardé, condiment passion; Feuilleté de poisson et gambas, crème Cognac aphrodisiaque; Chocolat intense au piment et diamants caramélisés

☉ ME 03 OCT 19H A 22:30

SOIRÉE DÉCOUVERTES : UN MENU NOIR & BLANC

Un peu d'aventure, venez cuisiner un menu surprise en noir et blanc, des produits insolites, des saveurs nouvelles, un visuel étonnant...; Après le cours de cuisine, le dîner ensemble : convivialité, créativité et partage !

☉ JE 04 OCT 19H A 22:30

Adultes

LES POMMES

Croustillant aux pommes et magret fumé; Escalope de volaille aux pommes, gratinée au fromage de chèvre et romarin; Tarte tatin aux pommes fondantes

☉ SAMEDI 08 SEPT 09:30 A 11:30 | LUNDI 17 SEPT 19:00 A 21:00 | LUNDI 01 OCT 14:00 A 16:00 | MERCREDI 24 OCT 19:00 A 21:00 | SAMEDI 03 NOV 14:00 A 16:00

LES GOURMANDISES EN ANJOU

Pâté aux prunes; Soufflé au Cointreau; Nougatine au chocolat bleu

☉ SAMEDI 08 SEPT 14:00 A 16:00 | LUNDI 24 SEPT 14:00 A 16:00 | VENDREDI 28 SEPT 19:00 A 21:00

PANIER DE SAISON

Tagliatelles de courgettes, buchette de chèvre frais aux éclats de noisettes et brunoise de courgettes; Filet mignon, crème à l'ail, crumble aux pignons; Croustillant de pommes, caramel au beurre salé

☉ SAMEDI 08 SEPT 17:00 A 19:00 | MARDI 09 OCT 14:00 A 16:00 | MERCREDI 10 OCT 19:00 A 21:00

LE JAPON

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

☉ SAMEDI 15 SEPT 09:30 A 11:30 | VENDREDI 21 SEPT 14:00 A 16:00 | MARDI 02 OCT 19:00 A 21:00

DOLCE VITA : LES INCONTOURNABLES DE LA CUISINE ITALIENNE

Involtini; Pizza; Crème glacée

☉ SAMEDI 15 SEPT 14:00 A 16:00 | MARDI 18 SEPT 19:00 A 21:00 | MARDI 25 SEPT 14:00 A 16:00

BENTO : LES JOLIES BOÎTES DÉJEUNER D'ASIE

Préparez votre bento : Onigiri, Banh Bao, brochettes b?uf-fromage, et légumes sautés

☉ SAMEDI 15 SEPT 17:00 A 19:00 | VENDREDI 21 SEPT 19:00 A 21:00 | JEUDI 04 OCT 14:00 A 16:00

RÉGAL VÉGÉTARIEN

Melon grillé, sorbet chèvre; Aubergines façon porc au caramel; Panna cotta, façon mousse, coulis de myrtilles

☉ LUNDI 17 SEPT 14:00 A 16:00 | MERCREDI 19 SEPT 19:00 A 21:00 | SAMEDI 22 SEPT 14:00 A 16:00

L'ACCENT DU SUD

Tartine du soleil...; Poulet aux figues et amandes; Crème catalane et brugnons au sirop

☉ JEUDI 20 SEPT 14:00 A 16:00 | SAMEDI 22 SEPT 09:30 A 11:30 | MARDI 25 SEPT 19:00 A 21:00

LA RENTRÉE

Crumble tomates et courgettes; Poisson au citron vert, mousseline de fenouil, marinère à la coriandre; Tarte fine figue et noisette

☉ JEUDI 20 SEPT 19:00 A 21:00 | SAMEDI 22 SEPT 17:00 A 19:00 | JEUDI 27 SEPT 14:00 A 16:00 | JEUDI 25 OCT 19:00 A 21:00

RETOUR DE VACANCES

Ravioles aux figues et à la fourme d'Ambert, réduction balsamique aux épices; Gambas sautées comme dans le sud, ail, persil, huile d'olive; Croissant de lune à la noisette

☉ LUNDI 24 SEPT 19:00 A 21:00 | SAMEDI 29 SEPT 17:00 A 19:00 | LUNDI 08 OCT 14:00 A 16:00 | MARDI 16 OCT 19:00 A 21:00

ISTANBUL

Gozleme (crêpe farcie à la viande...); Kunefe (attention, très très bon); Loukoum

☉ JEUDI 27 SEPT 09:30 A 11:30 | SAMEDI 06 OCT 09:30 A 11:30 | MARDI 09 OCT 19:00 A 21:00

SAVEURS

Velouté d'automne, châtaigne, poire et oignon; Poulet fondant, sauce yaourt pomme et gingembre; Chouquettes déguisées en rochers praliné

☉ LUNDI 01 OCT 19:00 A 21:00 | SAMEDI 06 OCT 17:00 A 19:00 | JEUDI 11 OCT 14:00 A 16:00

LA BRETAGNE

Tarte fine aux sardines; Kouign amann; Kig ha farz (pot-au-feu breton)

☉ MARDI 02 OCT 09:30 A 11:30 | LUNDI 08 OCT 19:00 A 21:00 | SAMEDI 13 OCT 09:30 A 11:30 | MARDI 30 OCT 19:00 A 21:00



L'atelier Gourmand



Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

MARCHÉ D'AUTOMNE

Mini-cakes salés potimarron et chèvre; Pavé de veau, champignons à la crème et noisettes; Croustillant doré aux fruits, crème allégée au Cointreau

🕒 VENDREDI 05 OCT 09:30 A 11:30 | SAMEDI 13 OCT 14:00 A 16:00 | MARDI 23 OCT 19:00 A 21:00

DÉLICES

Gnocchi à la courge; Crépinette de porc au whisky, légumes d'automne; Charlotte chocolat-coco

🕒 VENDREDI 05 OCT 19:00 A 21:00 | SAMEDI 13 OCT 17:00 A 19:00 | LUNDI 15 OCT 14:00 A 16:00

LES MACARONS D'AUTOMNE

Les macarons à la pomme; Les macarons à la noisette

🕒 SAMEDI 06 OCT 14:00 A 16:00 | LUNDI 22 OCT 19:00 A 21:00 | MERCREDI 24 OCT 09:30 A 11:30

OCT ROSE : MENU PLEIN DE SANTÉ

Brocoli cuit au thé vert, germes de soja; Papillote de poisson, basse température, grenade, algue, curcuma et ail; Tablette de chocolat aux fruits rouges

🕒 JEUDI 11 OCT 19H-21H | VENDREDI 12 OCT 09:30 A 11:30

PROMENONS-NOUS DANS LES BOIS

Ile flottante aux champignons, canard fumé et pain doré; Veau farci aux noix et pruneaux; Rochers pralinés

🕒 VENDREDI 12 OCT 14:00 A 16:00 | LUNDI 15 OCT 19:00 A 21:00 | SAMEDI 27 OCT 09:30 A 11:30

AU COIN DU FEU

Crème de parmesan, cigarettes aux champignons; Risotto au cheddar fumé et châtaignes; Tarte au citron en verrine, cœur de sorbet au citron vert

🕒 VENDREDI 12 OCT 19:00 A 21:00 | SAMEDI 20 OCT 09:30 A 11:30 | MARDI 30 OCT 09:30 A 11:30

PETIT DINER ENTRE AMIS

Rillettes de maquereau au citron confit, blinis aux olives; Brochette de canard, sauce au poivre vert; Verrine tout citron (crème, chantilly, tuile)

🕒 MARDI 16 OCT 09:30 A 11:30 | VENDREDI 19 OCT 19:00 A 21:00 | SAMEDI 03 NOV 09:30 A 11:30

L'AUTOMNE

Terrine de campagne aux noisettes; Porc laqué, crêpes au topinambours; Roulé au café et noix, crème de Cointreau

🕒 JEUDI 18 OCT 14:00 A 16:00 | SAMEDI 20 OCT 17:00 A 19:00 | JEUDI 01 NOV 19:00 A 21:00

PLAISIR

Brioche au chorizo; St Jacques au beurre d'orange, julienne de légumes; Tatin bretonne à l'ananas rôti, coulis caramel et Cointreau

🕒 VENDREDI 19 OCT 09:30 A 11:30 | LUNDI 29 OCT 19:00 A 21:00 | SAMEDI 03 NOV 17:00 A 19:00

LA VIENNOISERIE

Les viennoiseries (croissant, pain au chocolat...)

🕒 SAMEDI 27 OCT 17:00 A 19:00

Séance en anglais

LEARN ENGLISH : Gambas poêlées, Fenouil au curcuma, sauce aioli

🕒 VENDREDI 28 SEPT 17:30 A 18:30

LEARN ENGLISH : Roulé à la pâte à tartiner maison

🕒 JEUDI 11 OCT 17:30 A 18:30

Jeunes

ENFANTS (6-12 ans) : MON PETIT DEJ DE CHAMPION

Viennoise au chocolat; Confiture de fruits de saison; Muesli

🕒 LUNDI 22 OCT 14:00 A 16:00 | JEUDI 01 NOV 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

ENFANTS (6-12 ans) : PASTA

Gâteau de pasta (salé); Raviolis de boeuf maison; Nid de pâte à la ganache

🕒 MARDI 23 OCT 10:00 A 12:00 | MARDI 30 OCT 14:00 A 16:00

ENFANTS (6-12 ans) : HALLOWEEN

Flan tigré de la sorcière; Pizza momie; Yeux Globuleux (biscuit moelleux au chocolat blanc)

🕒 VENDREDI 26 OCT 14:00 A 16:00 | LUNDI 29 OCT 14:00 A 16:00

ADOS (13-17 ans) : MÊME PAS PEUR

Cassolette arraignée de volaille au curry et patates douces; Gâteau d'halloween toile d'araignée

🕒 LUNDI 29 OCT 16:30 A 18:30 | MERCREDI 31 OCT 19:00 A 21:00

ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : MENU A QUATRE MAINS

Tartinade orange aux légumes; Cordon bleu maison, volaille, emmental et noisettes; Banane curd et moelleux au chocolat au lait

🕒 SAMEDI 29 SEPT 14:00 A 16:00 | MERCREDI 24 OCT 14:00 A 16:00 | VENDREDI 02 NOV 14:00 A 16:00

ADULTE/ENFANT : BONNES VACANCES

Mini-cakes salés (comté-jambon); Colombo de poulet au butternut; Gâteau au fromage blanc, pommes, crumble aux noisettes

🕒 SAMEDI 20 OCT 14:00 A 16:00 | JEUDI 25 OCT 14:00 A 16:00 | VENDREDI 26 OCT 19:00 A 21:00 | JEUDI 01 NOV 14:00 A 16:00

ADULTE/ENFANT: TERRIFIANT GOÛTER

Cupcake oiseau de malheur; Brioche d'enfer; Cercueil feuilleté à la confiture

🕒 MARDI 23 OCT 14:00 A 16:00 | SAMEDI 27 OCT 14:00 A 16:00 | MERCREDI 31 OCT 14:00 A 16:00 | VENDREDI 02 NOV 19:00 A 21:00

