

Les séances durent deux heures

C'EST DE SAISON

Bouillon de volaille au citron confit, ravioles aux herbes fraîches; Cannelonni de courgettes au poisson, crème de cresson; Cigarettes de sésame, chantilly aux fruits

☉ SAMEDI 27 AVRIL 14:30

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

LES VERRINES APERITIVES

Tartare d'artichaut et viennoise à l'ail; Pétoncles piment et citron vert, émulsion coco; Crème brûlée au parmesan et pesto au basilic

☉ SAMEDI 27 AVRIL 17:00

Prévoir : 4 verrine(s) + 2 ramequin(s)

LES CUPCAKES Avec SUGARBIRD

☉ LUNDI 29 AVRIL 15:00 | SAMEDI 04 MAI 14:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

LA LOUISIANE

Salade Cajun; Jambalaya; Tarte aux noix de Pécan

☉ LUNDI 29 AVRIL 19:00 | MARDI 30 AVRIL 09:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

LES MACARONS

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

☉ MARDI 30 AVRIL 19:00 | JEUDI 02 MAI 19:00 | SAMEDI 04

MAI 17:00 | VENDREDI 10 MAI 14:00 | MARDI 21 MAI 09:30 |

SAMEDI 25 MAI 09:00 | MERCREDI 29 MAI 14:00

Prévoir : 1 plateau + 1 boîte(s) hermétique(s)

LA CUISINE MOLECULAIRE ET LE SIPHON

Espuma (au siphon) d'œuf brouillés, pousses d'épinards et tuiles de lard; Brochette aux crevettes et fausse guimauve avocat-orange; Yaourt et purée de mangue (sphérisation) comme un œuf au plat

☉ LUNDI 06 MAI 19:00 | MARDI 07 MAI 14:00 | JEUDI 16 MAI

09:30 | SAMEDI 18 MAI 14:30

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s) + 1 Siphon

LE MIEL

Raviolis bœuf et gingembre, sauce soja et miel; Poulet Hymette (miel, safran, menthe...); Nougat glacé; Madeleines au miel

☉ MARDI 07 MAI 19:00 | SAMEDI 11 MAI 14:00 | VENDREDI

17 MAI 09:30 | LUNDI 27 MAI 14:00

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

LES SAUCES ET MARINADES DES BEAUX JOURS

Papillote de poulet mariné au citron, sauce gribiche; Sauce bordelaise (échalotes et vin rouge) pour pièce de bœuf; Brochette de porc mariné à l'ail, sauce raïta

☉ VENDREDI 10 MAI 09:30 | SAMEDI 11 MAI 16:30 | LUNDI

13 MAI 14:00 | LUNDI 27 MAI 19:00

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

COCKTAILS ET BOUCHEES APERITIVES : cocktails inédits et mets en accord (supplément 5 €)

Petits babas salés au sirop de whisky et viande fumée; Caviar de poivrons; Accras de morue

☉ MERCREDI 29 MAI 19:00

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

LE MENU DE SAISON

Panna cotta au chèvre, miroir de concombre; Gambas rôties, risotto primeur, pickles d'oignon; Jolies religieuses aux fruits rouges

☉ SAMEDI 11 MAI 09:30 | MERCREDI 15 MAI 19:00 |

VENDREDI 17 MAI 14:00 | VENDREDI 31 MAI 09:30

Prévoir : 2 ramequin(s) + 4 boîte(s) hermétique(s)

LES EPICES

Cheesecake au safran en rubans de courgettes; Empanadas au thon et épices mexicaines; Tarte aux pommes façon rose des sables à la vanille

☉ LUNDI 13 MAI 19:00 | SAMEDI 18 MAI 17:00 | MARDI 21

MAI 14:00 | MARDI 28 MAI 09:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

LE POISSON

Brandade de morue, purée d'avocat, chips de pomme de terre au paprika; Poisson en écaille de chorizo, coulis poivron rouge et chorizo; Poisson mariné au lait de coco et citron vert

☉ MARDI 21 MAI 19:00 | SAMEDI 25 MAI 17:00 | JEUDI 30

MAI 09:30 | VENDREDI 31 MAI 14:00

Prévoir : 2 verrine(s) + 3 boîte(s) hermétique(s)

LES FRAISES ET LES ASPERGES DE FLEURON D'ANJOU

Gaspacho d'asperges blanches, condiment cacahuètes à la citronnelle; Poisson rôti, asperges vertes et blanches, sabayon au citron; Vacherin aux fraises (meringue/fraises/chantilly)

☉ JEUDI 23 MAI 14:00 | JEUDI 23 MAI 19:00

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

LES BELLES TARTES AUX FRUITS

Tarte aux fraises, crème mascarpone; Tarte abricot et rhubarbe

☉ SAMEDI 25 MAI 14:30 | MARDI 28 MAI 19:00 | JEUDI 30

MAI 14:00

Prévoir : 2 assiette (s)

COURS DE CUISINE SUIVI DU DINER OENOLOGIQUE (supplément 15 €)

Wok de mignon de porc et légumes, réduction de soja montée au beurre; Baba aux fraises; Caviar d'aubergines et gressins au citron

☉ VENDREDI 31 MAI 19:00

Prévoir : 2 ramequin(s)

LES ENFANTS : LE PRINTEMPS

Röstis de légumes; Brochette de bœuf mariné; Crème renversée et tuiles aux amandes

☉ JEUDI 02 MAI 14:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

ENFANTS : MENU DE SAISON

Cupcakes salés aux herbes fraîches; Emincé de poulet, crumble curry et amandes; Surprise au cœur abricot et robe de pistaches

☉ SAMEDI 18 MAI 09:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 plat a gratin petit