

Adultes

LES ECHALOTES

Boudin blanc maison lardé, confit pomme échalote aux noix; Moelleux de pomme de terre, c?ur échalotes; Tarte fine poires-échalotes

☉ JEUDI 01 OCTOBRE 09:00 A 11:00 | VENDREDI 09 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 14 OCTOBRE 19:00 A 21:00 | SAMEDI 17 OCTOBRE 09:00 A 11:00 | LUNDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 28 OCTOBRE 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques + 2 ramequins à four

LE CANARD (supplément 4 euros)

Magret de canard à la mandarine, mousseline de panais aux noix; Canard confit, pulpe d'ail et raisins; Risotto crémeux au foie gras et jus de canard

☉ JEUDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 10 OCTOBRE 09:30 A 11:30 | MARDI 13 OCTOBRE 09:00 A 11:00 | MERCREDI 21 OCTOBRE 19:00 A 21:00 | VENDREDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | VENDREDI 30 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 7 boîte(s) hermétique(s)

LES CHAMPIGNONS (supplément 2 euros)

Galipettes (champignons farcis); Tourte aux champignons à l'ail doux; Raviolis à la viande et aux champignons, gratinés au yaourt

☉ VENDREDI 02 OCTOBRE 09:00 A 11:00 | MERCREDI 14 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 17 OCTOBRE 17:30 A 19:30 | JEUDI 22 OCTOBRE 09:00 A 11:00 | MARDI 27 OCTOBRE 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques + 1 petit plat à gratin + 2 moules à tartelette

LE MENU DU MOIS D' OCTOBRE

Velouté de châtaignes; Parmentier de poisson au potiron , chapelure romarin et noisettes; Gâteau léger en habit d'amandes caramélisées

☉ VENDREDI 02 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 07 OCTOBRE 09:00 A 11:00 | SAMEDI 17 OCTOBRE 13:30 A 15:30 | VENDREDI 23 OCTOBRE 19:00 A 21:00 | JEUDI 29 OCTOBRE 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques + 2 ramequins à four + 1 petit plat à gratin individuel

LA NOIX DE SAINT-JACQUES (supplément 7 euros)

St-Jacques en mille-feuilles de saumons, crème à l'aneth; La coquille St Jacques à l'étouffée; Tarte fine de Saint-Jacques et foie gras, saveur exotique

☉ SAMEDI 03 OCTOBRE 09:30 A 11:30 | JEUDI 08 OCTOBRE 09:00 A 11:00 | MARDI 13 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | JEUDI 22 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | LUNDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 28 OCTOBRE 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours 1 assiette + 1 ramequin + 3 boîtes hermétiques + 2 coquilles St->Jacques vides ou 2 moules à tartelette

LES MACARONS

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

☉ SAMEDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | JEUDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 14 OCTOBRE 09:00 A 11:00 | LUNDI 26 OCTOBRE 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques

L ' AUTOMNE

Croustillant au chèvre et compotée de figues au porto; Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne; Entremet normand : pommes confites et mousse caramel

☉ MARDI 06 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | JEUDI 15 OCTOBRE 09:00 A 11:00 | MARDI 20 OCTOBRE 09:00 A 11:00 | JEUDI 22 OCTOBRE 19:00 A 21:00 | SAMEDI 31 OCTOBRE 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques + 4 ramequins

LE PARIS-BREST

Paris-Brest (Pâte à chou maison)

☉ VENDREDI 09 OCTOBRE 09:00 A 11:00 | MARDI 20 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 24 OCTOBRE 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 1 grande assiette ronde + 1 boîte hermétique

CUISINER AVEC LES VINS (supplément 1.50 €)

Panna cotta au chèvre frais, figues en compotée au porto et tuiles de figues; Suprême de volaille aux écrevisses, sauce à la bisque au vin blanc; Vin chaud liégeois (gelée au vin et épices, chantilly et tuiles dentelle)

🕒 SAMEDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | JEUDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 21 OCTOBRE 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours : 2 ramequins + 4 boîtes hermétiques + 6 verrines

LA VANILLE AU MENU

Bouquet de chou-fleur aux grains de vanille et sauce cocktail; Poisson, sauce coquillages, écrasé de poireaux à la vanille; Amandine aux pêches, glace maison à la vanille

🕒 SAMEDI 10 OCTOBRE 17:30 A 19:30 | LUNDI 12 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | MARDI 13 OCTOBRE 19:00 A 21:00 | VENDREDI 16 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | VENDREDI 23 OCTOBRE 09:00 A 11:00 | MARDI 27 OCTOBRE 09:00 A 11:00 | VENDREDI 30 OCTOBRE 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours : 2 verrines + 5 boîtes hermétiques + 2 ramequins à four

LE JAPON (supplément 5 euros)

Les sushis et les makis; Poulet Tériyaki

🕒 SAMEDI 24 OCTOBRE 17:30 A 19:30

Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques

LE BRUNCH DE L' ATELIER (supplément 5 euros)

Cours de cuisine en équipe suivi d'une dégustation

Au menu : Smoothie exotique; Muffins au gruë de cacao et aux framboises; Oeuf brouillés au chorizo et tortilla sauce aigre douce; Magret de canard rosé, courgettes en crumble de pistache; Pancakes au beurre d'érable; Pancakes salés à la mousse de bacon

🕒 DIMANCHE 25 OCTOBRE 10 : 00 A 13:30

ATELIER ADULTE/ENFANT : LE MENU D ' AUTOMNE (supplément 3 euros)

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

Crème de potimarron aux gambas et piment d'Espelette; Brochette de canard à la figue fraîche, purée de céleri-rave; Roulé à la pâte tartiner croustillante à la noisette maison

🕒 DIMANCHE 25 OCTOBRE 15:30 A 14730

Prévoir pour ce cours : 5 boîtes hermétiques + 1 grande assiette

ATELIER ADULTE/ENFANT : HALLOWEEN

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

La citrouille version Halloween; La soupe d' Halloween « aux larves »;; Balais de sorcières

🕒 SAMEDI 31 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 5boîtes hermétiques

Enfants

ATELIER ENFANT : PETIT GOUTER D ' AUTOMNE

Cake d'automne; Moelleux châtaigne et miel; Samossas pomme-cannelle

🕒 MERCREDI 21 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 28 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 7 ramequins à four

ATELIER ENFANT : SPECIAL HALLOWEEN

Moelleux au chocolat « araignées » ;Momies feuilletées;; Œufs « tarentule »;

🕒 MARDI 27 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | JEUDI 29 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques