

L' Automne

Bouchées potiron parmesan; Porc laqué, crêpes aux topinambours; Babas rhum-café

LUNDI 01 OCTOBRE 14:00 | MERCREDI 10 OCTOBRE 19:00 | MARDI 16 OCTOBRE 09:00 | JEUDI 25 OCTOBRE 14:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

Les champignons

Galipettes; Cuisse de poulet farcie aux champignons; Gratin de champignons, sabayon au foie gras

MARDI 02 OCTOBRE 09:00 | MERCREDI 10 OCTOBRE 09:00 | VENDREDI 19 OCTOBRE 14:00 | JEUDI 25 OCTOBRE 19:00

Prévoir pour ce cours 2 boîtes hermétiques + 1 petit plat à gratin ou 1 cassolette

Le canard (supplément 3 euros)

Emincé de canard à l'asiatique; Mille-feuilles de langues de chat aux épices et rillettes de canard; Verrine au magret de canard fumé, pommes et chèvre frais

🕒 MARDI 02 OCTOBRE 14:00 | SAMEDI 06 OCTOBRE 14:30 | MERCREDI 17 OCTOBRE 18:30 | LUNDI 22 OCTOBRE 14:00 | MERCREDI 31 OCTOBRE 09:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 6 verrines de taille moyenne

La Thaïlande

Soupe thaïlandaise aux crevettes (tom yam kaeng); Riz sauté au poulet et basilic; Beignets thaïlandais

🕒 MERCREDI 03 OCTOBRE 09:00 | LUNDI 08 OCTOBRE 14:00 | SAMEDI 13 OCTOBRE 09:00 | LUNDI 22 OCTOBRE 19:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

Cuisine à la bière

Carbonade de boeuf à la bière et pain d'épices; Crème dessert à la bière brune et chocolat; Soupe froide à l'avocat et à la bière

🕒 MERCREDI 03 OCTOBRE 14:00 | LUNDI 15 OCTOBRE 14:00 | MERCREDI 24 OCTOBRE 09:00

Samedi 13 octobre 18 :00 (dégustation sur place en option : supplément 5 euros)

Prévoir pour ce cours 1 boîte hermétique + 6 verrines + 4 ramequins

La noix de Saint-Jacques (supplément 7 euros)

Blinis de blé noir, St jacques à la crème de Guémené; Flan de Saint-Jacques au coulis de poivron; St-Jacques rôties à la vanille et au gingembre

🕒 MERCREDI 03 OCTOBRE 18:30 | MARDI 09 OCTOBRE 14:00 | JEUDI 18 OCTOBRE 09:00 | VENDREDI 26 OCTOBRE 09:00 | MARDI 30 OCTOBRE 09:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

LES SUSHIS (supplément 5 euros)

Les sushis et les makis; Salade de choux japonaise

🕒 JEUDI 04 OCTOBRE 09:00 | SAMEDI 13 OCTOBRE 13:30

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

LES BAVAROIS

Bavarois aux herbes, miroir au vinaigre de framboise; Bavarois pommes-caramel; Verrine coulis framboises, bavarois vanille et tuiles dentelles

🕒 JEUDI 04 OCTOBRE 19:00 | JEUDI 11 OCTOBRE 09:00 | MARDI 23 OCTOBRE 09:00

Prévoir pour ce cours 4 ramequins + 6 verrines de taille moyenne

La noix de coco

Poisson pané en croûte de coco, pesto rouge et pomme de terre au lait de coco; Verrine au lemon curd, mousse et crumble coco; Mini-brochettes de gambas, risotto coco

🕒 VENDREDI 05 OCTOBRE 09:00 | LUNDI 08 OCTOBRE 19:00 | JEUDI 25 OCTOBRE 09:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 6 verrines de taille moyenne

Formule du midi (formule à 15 euros)

Venez préparer et déguster votre plat à l'atelier de 12 h 30 à 13 h 30

Filet mignon farci au pain d'épices et son écrasé de pommes de terre; Café Gourmand (réalisé par le chef Stéphane)

🕒 VENDREDI 05 OCTOBRE 12:30 | JEUDI 18 OCTOBRE 12:30

LES MACARONS

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

🕒 SAMEDI 06 OCTOBRE 09:00

Prévoir pour ce cours 1 plateau ou 2 boîtes hermétiques

Le Saumon

Bûche de saumon au fenouil fondant, crème coquillages; Charlotte de saumon au pilaff de légumes, émulsion aux épices douces; Tempura de saumon sésame-soja

🕒 MARDI 09 OCTOBRE 09:00 | VENDREDI 12 OCTOBRE 09:00 | SAMEDI 20 OCTOBRE 09:00 | MERCREDI 24 OCTOBRE 14:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

Formule du midi (formule à 15 euros)

Venez préparer et déguster votre plat à l'atelier entre 12 h 30 et 13 h 30

Aumônières de sarrasin aux fruits de mer; Coulant au chocolat à la fleur de sel (réalisé par le chef Stéphane)

🕒 MERCREDI 10 OCTOBRE 12:30

Enfants : les gourmandises salées

Muffins multicolores; Bricks surprise; Crumble de compote de fruits au chèvre

🕒 MERCREDI 10 OCTOBRE 15:00 | LUNDI 29 OCTOBRE 14:00

MENU ORANGE (HALLOWEEN)

Moelleux à la carotte et au cumin; Haddock au genièvre et au curry; Gâteau de potiron, coulis chocolat

🕒 JEUDI 11 OCTOBRE 14:00 | VENDREDI 26 OCTOBRE 14:00

🕒 MERCREDI 31 OCTOBRE 19:00 (dégustation sur place possible : supplément 5 euros)

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

LES MACARONS

Macarons au chocolat; Macarons à la framboise

🕒 MERCREDI 17 OCTOBRE 09:00

Prévoir pour ce cours 1 plateau ou 2 boîtes hermétiques

Atelier enfant : les desserts d'Halloween

Tarte au potiron; La citrouille d'halloween

🕒 MERCREDI 17 OCTOBRE 14:00 | SAMEDI 27 OCTOBRE 10:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques

Cocktails et bouchées apéritives (supplément 8 euros)

Sous les conseils d'un barman venez apprendre à réaliser trois cocktails différentes et dégustez-les avec les bouchées apéritives que vous aurez réalisées.

Crème brûlée aux tomates cerise, parmesan et thym; Toasts panés au sésame et crevettes; Blinis de blé noir, St jacques à la crème de Guémené

🕒 SAMEDI 20 OCTOBRE 16:30

Soirée œnologie : accord mets et vin (supplément 15 euros)

Venez apprendre à connaître les mystères du vin sous les conseils d'un sommelier et dégustez le menu que vous aurez réalisé en accord avec les vins.

Au menu : Tartare de saumon au gingembre et pomme verte; Polenta dorée aux olives, saltimbocca de veau; Poires pochées au sirop de vin

🕒 MERCREDI 24 OCTOBRE 18:30

Atelier parent/enfant : cuisiner avec les carambars

Venez cuisiner en binôme : un enfant accompagné d'un adulte

Cookies au gingembre et carambar; Riz au lait au carambar; Muffins citron et carambar

🕒 SAMEDI 27 OCTOBRE 14:30 | MERCREDI 31 OCTOBRE 14:30

Prévoir pour ce cours 6 verrines de taille moyenne + 2 boîtes hermétiques