

LA CUISINE INDIENNE

Naans au fromage; Sindhi Murgh (mijoté de poulet aux épices et yaourt); Pakora de crevettes, chutney à la mangue

☉ LUNDI 02 FEVRIER 14:00 A 16:00 | JEUDI 05 FEVRIER 09:00 A 11:00 | LUNDI 09 FEVRIER 19:00 A 21:00 | MARDI 17 FEVRIER 14:00 A 16:00 | JEUDI 26 FEVRIER 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours : 5 boîte hermétiques

LES MACARONS

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

☉ LUNDI 02 FEVRIER 19:00 A 21:00 | JEUDI 05 FEVRIER 14:00 A 16:00 | JEUDI 12 FEVRIER 19:00 A 21:00 | MARDI 17 FEVRIER 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques

LE FROMAGE DE L'ENTREE AU DESSERT

Polenta façon croque monsieur à la feta; Mignon de porc et rostis de carottes à la mimolette; Tourteau fromager

☉ MARDI 03 FEVRIER 09:00 A 11:00 | MARDI 10 FEVRIER 19:00 A 21:00 | VENDREDI 13 FEVRIER 14:00 A 16:00 | JEUDI 19 FEVRIER 14:00 A 16:00 | LUNDI 23 FEVRIER 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte hermétique + 1 petit moule à manqué

LA CHANDELEUR

Beignets chinois; Crêpes soufflées à la crème Chiboust flambées au Cointreau; Rillettes de St Jacques au curry et noisettes et blinis

☉ MARDI 03 FEVRIER 14:00 A 16:00 | VENDREDI 06 FEVRIER 09:00 A 11:00 | VENDREDI 13 FEVRIER 09:00 A 11:00 | MERCREDI 18 FEVRIER 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques

LE MENU D'HIVER (supplément 3 euros)

Mousse de gambas, beurre de coriandre; Emincé de porc à la moutarde à l'ancienne, mousseline de panais; Tarte aux poires au sirop de vin

☉ MERCREDI 04 FEVRIER 09:00 A 11:00 | MERCREDI 11 FEVRIER 09:00 A 11:00 | SAMEDI 21 FEVRIER 09:00 A 11:00 | LUNDI 23 FEVRIER 19:00 A 21:00 | JEUDI 26 FEVRIER 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 6 boîtes hermétiques + 2 ramequins à four + 2 moules à tartelette

PATISserie : LA PATE A CHOU

Chouquettes façon Paris-Brest; Eclairs au sésame et crevettes pimentées; Pets de nonne salés aux pignons de pin

☉ MERCREDI 04 FEVRIER 14:00 A 16:00 | MARDI 10 FEVRIER 14:00 A 16:00 | MERCREDI 18 FEVRIER 09:00 A 11:00 | MERCREDI 25 FEVRIER 19:00 A 21:00 | VENDREDI 27 FEVRIER 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques

LES FLAMBEES

Crème brûlée aux pommes flambées et séchées; Gambas flambées, crème gingembre paprika et risotto crémeux; Poulet flambé au whisky, crème à la mousse de canard

☉ MERCREDI 04 FEVRIER 19:00 A 21:00 | SAMEDI 07 FEVRIER 13:30 A 15:30 | MARDI 10 FEVRIER 09:00 A 11:00 | JEUDI 19 FEVRIER 09:00 A 11:00 | MARDI 24 FEVRIER 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques + 2 plats à crème brûlée

LE SUD-OUEST (supplément 7 €)

Gâteau basque; Cassoulet au confit (pour environ 3 à 4 portions)

☉ VENDREDI 06 FEVRIER 14:00 A 16:00 | MARDI 17 FEVRIER 19:00 A 21:00 | MARDI 24 FEVRIER 09:00 A 11:00 | SAMEDI 28 FEVRIER 08:30 A 10:30

Prévoir pour ce cours 1 grand plat à four + 1 boîte hermétique + 1 moule à manqué de diamètre 18 cm

LE MIEL

Tempura d'avocat, réduction au miel épicée; Bouchées de volaille laquées au miel et sésame; Brioche perdue, poires flambées et crème fouettée au miel

☉ SAMEDI 07 FEVRIER 09:00 A 11:00 | JEUDI 12 FEVRIER 09:00 A 11:00 | SAMEDI 28 FEVRIER 17:30 A 19:30

Prévoir pour ce cours : 7 boîtes hermétiques

FORMULE MIDI (Formule à 17 euros)

Je prépare et déguste mon plat à l'atelier

Aumônières au canard confit, sauce pomme Nougat Glacé (réalisé par le chef Stéphane)

☉ MERCREDI 11 FEVRIER 12:30 A 13:30 | VENDREDI 27 FEVRIER 12:30 A 13:30

SOIREE SAINT-VALENTIN (supplément 10 euros par couple)

Cours de cuisine en binôme suivi d'une dégustation dans une ambiance conviviale et chaleureuse

Au menu : Tulipe de tomates séchées aux herbes; Canard farci aux champignons, purée de pommes de terre au jus de canard; Coupe deux chocolats et croquant coco

🕒 SAMEDI 14 FEVRIER 19:00 A 22:30

ATELIER PARENT/ENFANT : LE BRUNCH

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

Briochette au sucre; Smoothie exotique; Pancakes salés à la mousse de bacon; L'oeuf poché océanique

🕒 SAMEDI 21 FEVRIER 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques + 4 verrines

DINER OENOLOGIQUE (supplément 15 euros)

Cours de cuisine suivi d'une dégustation avec initiation à l'œnologie

Au menu : Tempura de gambas, sauce aigre-douce; Aumônières au canard confit, sauce pomme; Iles flottantes à la pistache

🕒 SAMEDI 21 FEVRIER 19:00 A 22:30

ATELIER ENFANT : MARDI-GRAS

Churros; Pâte à tartiner, chocolat praliné; Blinis de blé noir façon croque; Crêpes farcies au poulet

🕒 LUNDI 09 FEVRIER 14:00 A 16:00 | MERCREDI 18 FEVRIER 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques

ATELIER ENFANT : LE GOUTER DE L'HIVER

Kanelbullar (brioches suédoises à la cannelle); Biscuits de Reims; Saucisson au chocolat et guimauve

🕒 JEUDI 12 FEVRIER 14:00 A 16:00 | LUNDI 16 FEVRIER 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques