

## Programme des cours de cuisine de juin

### LES MACARONS

Macarons au chocolat; Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco  
VENDREDI 01 JUIN 09:00 | JEUDI 14 JUIN 09:00  
Prévoir pour ce cours 1 plateau ou 2 boîtes hermétiques

### LES OLIVES

Tajine de poulet au citron confit et olives vertes; Financiers à la tapenade; Mini-tatin aux tomates confites et olives noires  
VENDREDI 01 JUIN 14:00 | VENDREDI 08 JUIN 09:00 | MARDI 12 JUIN 09:00 | MARDI 19 JUIN 14:00 | VENDREDI 29 JUIN 14:30  
Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

### LE BARBECUE

Pilons de poulet mariné aux agrumes, beurre d'agrumes; Travers de porc caramélisés, sauce barbecue; Brochettes de crevettes  
SAMEDI 02 JUIN 09:00 | MARDI 05 JUIN 09:00 | VENDREDI 15 JUIN 09:00 | MERCREDI 20 JUIN 19:00 | MARDI 26 JUIN 14:00  
Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

### LA CUISINE AU WHISKY (supplément 2 euros)

Poulet en flamme de whisky, divine réduction; Gambas flambées, réduction au lait de coco; Beignets de pommes flambées au whisky, sauce caramel  
SAMEDI 02 JUIN 14:30 | VENDREDI 08 JUIN 14:00 | MERCREDI 13 JUIN 19:00 | LUNDI 18 JUIN 14:00 | MARDI 26 JUIN 09:00  
Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

### BUFFET CHIC

Cupcake aux tomates confites, glaçage basilic; Blinis de ciboule, salsa avocat; Canapés croustillants au tartare de poisson  
LUNDI 04 JUIN 14:00 | MARDI 12 JUIN 14:00 | VENDREDI 22 JUIN 09:00 | LUNDI 25 JUIN 18:00  
Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

### MENU EXPRESS (formule à 15 euros)

**Je prépare et déguste mon plat à l'atelier entre 12 h 30 et 13 h 30**  
Wok de poulet aux noix de cajou; Café Gourmand  
MARDI 05 JUIN 12:30 | MERCREDI 13 JUIN 12:30 | VENDREDI 29 JUIN 12:30

### Enfants : le pique-nique

Fougasse aux lardons; Chouquettes; Brownies  
MERCREDI 06 JUIN 14:00  
Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

### L'ESPAGNE

Mousse de tourron à l'orange; Poisson en écailles de chorizo; Sangria  
MERCREDI 06 JUIN 18:00 | LUNDI 11 JUIN 14:00 | VENDREDI 15 JUIN 14:00 | MARDI 19 JUIN 09:00 | JEUDI 28 JUIN 09:00  
Prévoir pour ce cours 2 boîtes hermétiques + 3 ramequins

### LES SUSHIS (supplément 5 euros)

Les sushis et les makis; Soupe Miso  
JEUDI 07 JUIN 09:30 | SAMEDI 23 JUIN 09:00  
Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

### LES MISES EN BOUCHE

Les macarons au pain d'épices, confiture d'oignons acidulée et dés de foie gras; Crème d'avocat, crevettes épicées; Tuiles salées  
SAMEDI 09 JUIN 14:00 | SAMEDI 16 JUIN 14:00 | LUNDI 18 JUIN 18:30 | VENDREDI 22 JUIN 14:00 | MERCREDI 27 JUIN 09:00  
Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 6 verrines

### ATELIER PARENT/ENFANT

**(venez cuisiner en famille par binôme)**  
Cupcake aux tomates confites, glaçage basilic; cupcake chocolat  
MERCREDI 13 JUIN 14:30 | SAMEDI 23 JUIN 14:30  
Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

### LES CHARLOTTES

Charlotte légère à la cerise; Charlotte aux poires et pain d'épices  
JEUDI 14 JUIN 14:00 | JEUDI 21 JUIN 14:00 | LUNDI 25 JUIN 14:00  
Prévoir pour ce cours 6 à 8 ramequins ou 2 terrines de taille moyenne

### FORMULE EXPRESS (formule à 15 euros)

**Je prépare et déguste mon plat à l'atelier entre 12 h 30 et 13 h 30**  
Wok de crevettes et légumes, réduction de soja montée au beurre; Coulant au chocolat à la fleur de sel  
MERCREDI 20 JUIN 12:30

### SOIREE OENOLOGIE (supplément 17 euros) Atelier culinaire et cours œnologique avec repas dégustation à l'atelier

Tempura de gambas, sauce aigre-douce; Médaille de volaille à la tapenade, patates douces au miel; Pastilla fraises et amandes  
JEUDI 21 JUIN 18:30

### Atelier enfant : les petits gâteaux

Cookies; Les gâteaux moelleux du goûter; Panna cotta aux deux chocolats  
MERCREDI 27 JUIN 14:30  
Prévoir pour ce cours 2 boîtes hermétiques + 3 ramequins

### L'ESPAGNE (repas dégustation sur place)

Poisson en écailles de chorizo; Mousse de tourron à l'orange; Croquetas (bouchées fondantes au jambon)  
SAMEDI 30 JUIN 10:00

### COCKTAILS ET BOUCHEES APERITIVES (supplément 7 euros)

**Atelier culinaire et réalisation de trois cocktails**  
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 30 JUIN 16:30  
Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques