

#### LES PAPILOTES

Papillote de poisson et coquillages, beurre acidulé aux fruits de la passion; Papillote de pilons de poulet au curry; Papillote figues-raisins, tuiles aux noix

🕒 VENDREDI 02 NOVEMBRE 09:00 | MARDI 13 NOVEMBRE 14:00 | MERCREDI 21 NOVEMBRE 19:00 | SAMEDI 24 NOVEMBRE 09:00

Prévoir pour ce cours : 5 boîte(s) hermétique(s)

#### LA CUISINE AFRICAINE

Pastels au poisson (choussons au poisson épicé); Yassa au poulet; Blanc-manger vanille-coco, coulis clémentine

VENDREDI 02 NOVEMBRE 14:00 | MARDI 13 NOVEMBRE 09:00 | JEUDI 22 NOVEMBRE 19:00 | MARDI 27 NOVEMBRE 14:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 8 verrines de taille moyenne

#### LES MILLE-FEUILLES

Mille feuilles de galettes de noisettes aux épinards et champignons au lard; Mille feuilles de tuiles à l'orange, crème à la pistache; Mille-feuille de bricks à la crème de marrons, sauce caramel au beurre salé

🕒 SAMEDI 03 NOVEMBRE 09:00 | MARDI 06 NOVEMBRE 14:00 | MERCREDI 14 NOVEMBRE 15:00 | LUNDI 26 NOVEMBRE 19:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

#### LES MISES EN BOUCHE DU REVEILLON

Maki au pavot et magret fumé; Sablé au piment d'Espelette, mousse de poivron rouge; Verrine à la crème Dubarry au saumon fumé, granité au persil

🕒 SAMEDI 03 NOVEMBRE 13:30 | LUNDI 12 NOVEMBRE 14:00 | MARDI 20 NOVEMBRE 09:00 | MERCREDI 28 NOVEMBRE 18:30

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

#### LA NOIX DE SAINT-JACQUES (supplément 7 euros)

Brick de St-Jacques au Morbier; Tartare exotique de St-Jacques et gambas; Velouté feuilleté de St-Jacques

🕒 SAMEDI 03 NOVEMBRE 17:30 | JEUDI 08 NOVEMBRE 09:00 | JEUDI 15 NOVEMBRE 09:00 | SAMEDI 17 NOVEMBRE 09:00 | MERCREDI

21 NOVEMBRE 09:00 | SAMEDI 24 NOVEMBRE 17:30 | LUNDI 26 NOVEMBRE 14:00 | JEUDI 29 NOVEMBRE 14:30

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s) + 4 ramequins à four

#### LA PATISSERIE AVEC LE PRALINE

Succès praliné (célèbre dessert de Gaston Lenôtre); Crème brûlée au praliné

🕒 LUNDI 05 NOVEMBRE 14:30 | SAMEDI 17 NOVEMBRE 18:30 | JEUDI 22 NOVEMBRE 09:00

Prévoir pour ce cours 1 assiette ou 2 boîtes hermétiques + 2 ramequins à crème brûlée

#### LES MACARONS

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

🕒 LUNDI 05 NOVEMBRE 19:00 | SAMEDI 10 NOVEMBRE 09:00 | VENDREDI 30 NOVEMBRE 19:00

Prévoir pour ce cours 1 plateau ou 2 boîtes hermétiques

#### LES CHOCOLATS DE NOEL

Les bonbons au chocolat (Praliné -Ganache framboise-Nougatine)

MERCREDI 07 NOVEMBRE 09:00 | JEUDI 15 NOVEMBRE 14:00 | SAMEDI 24 NOVEMBRE 13:30 | VENDREDI 30 NOVEMBRE 13:30

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques

#### ATELIER ENFANT

Congolais; Gougères au fromage, sauce Mornay; Tortilla pomme de terre chorizo

🕒 MERCREDI 07 NOVEMBRE 14:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

#### LES SUSHIS (supplément 5 euros)

Les sushis et les makis; Salade de choux japonaise

🕒 MERCREDI 07 NOVEMBRE 19:00 | VENDREDI 23 NOVEMBRE 09:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

#### FORMULE EXPRESS DU MIDI (formule à 15 euros)

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

Mignon de porc laqué au soja; Café Gourmand (réalisé par le chef Stéphane)

🕒 JEUDI 08 NOVEMBRE 12:30 | JEUDI 22 NOVEMBRE 12:30

#### LE MENU DU REVEILLON

Verrine à la roquette et mousse de mascarpone; Filet de volaille farci aux châtaignes et champignons, mousse à l'huile de noisette, risotto crémeux; Bisque de langoustines, îles flottantes au safran

🕒 JEUDI 08 NOVEMBRE 19:00 | LUNDI 12 NOVEMBRE 19:00 | MARDI 20 NOVEMBRE 14:00 | MERCREDI 28 NOVEMBRE 09:00

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

### **ENFANT : LES SABLES DE NOEL**

Les sablés de Noël

🕒 VENDREDI 09 NOVEMBRE 14:00 | MERCREDI 21 NOVEMBRE 14:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

### **LA TERRINE DE FOIE GRAS (supplément 15 €)**

Terrine de foie gras au Cointreau; Crème brûlée à l'artichaut et au foie gras;

VENDREDI 09 NOVEMBRE 19:00 | MERCREDI 14 NOVEMBRE 19:00

Prévoir pour ce cours 1 terrine de 600 gr + 2 plats à crème brûlée

### **LA TERRINE DE FOIE GRAS (supplément 15 euros)**

Terrine de foie gras au naturel et son chutney d'oignons aux fruits secs ; Crème brûlée à l'artichaut et au foie gras

🕒 | LUNDI 19 NOVEMBRE 14:00 | MARDI 27 NOVEMBRE 09:00

Prévoir pour ce cours 1 terrine de 600 gr + 2 plats à crème brûlée

### **ATELIER PARENT/ENFANT : les gourmandises du goûter**

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

Pâte à crêpes; Pâte à tartiner, chocolat praliné; Twix maison : sablé, caramel au beurre salé enrobage chocolat lait; Cake au muesli et spéculos

🕒 SAMEDI 10 NOVEMBRE 13:30 | MERCREDI 28 NOVEMBRE 14:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s) + 1 assiette

### **LE FOIE GRAS (supplément 7 €)**

Profiteroles au foie gras; Tatin feuilletée aux endives confites et foie gras; Ravioles de foie gras, crème de lentilles vertes

🕒 MERCREDI 14 NOVEMBRE 09:00 | VENDREDI 23 NOVEMBRE 14:00 | JEUDI 29 NOVEMBRE 09:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

### **FORMULE EXPRESS DU MIDI (formule à 15 euros)**

**Je prépare et déguste mon plat à l'Atelier entre 12 h 30 et 13 h 30**

Poisson en chapelure d'amandes, réduction au pamplemousse

Bavarois aux pommes confites (réalisé par le chef Stéphane)

🕒 MERCREDI 14 NOVEMBRE 12:30 | JEUDI 29 NOVEMBRE 12:30