

Programme des cours de cuisine de juillet

Epices et aromates

Crème d'asperges à la mozzarella, pesto aux herbes;
Filet mignon farci au pain d'épices; Rhubarbe
croustillante au gingembre
🕒 LUNDI 02 JUILLET 09:00 | MARDI 10 JUILLET 09:00 |
SAMEDI 28 JUILLET 13:45
Prévoir pour ce cours 2 boîtes hermétiques + 6 verrines

L'ÉTÉ

Tarte aux fraises, pesto à la menthe; Mille-feuilles de
concassé de tomates, mozzarella et roquette; Palets au
chèvre frais en habit de poivrons confits
🕒 MARDI 03 JUILLET 09:00 | JEUDI 12
JUILLET 14:30 | MERCREDI 18 JUILLET 09:00 | MARDI 24 JUILLET 14
:00 | SAMEDI 28 JUILLET 16:45
Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques

LES POMMES

Gaspacho de pomme verte au concombre; Allumettes
feuilletées, crème caramel et chips de pomme; Pomme
farci au canard, et crumble aux épices
🕒 MARDI 03 JUILLET 14:00 | MERCREDI 11 JUILLET 19:00 |
LUNDI 16 JUILLET 14:00 | MERCREDI 25 JUILLET 09:00
Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques

Formule express du midi (formule à 15 euros)

Wok de porc au gingembre; Crème brûlée au praliné
🕒 MERCREDI 04 JUILLET 12:30 | VENDREDI 20 JUILLET
12:30

Enfant : les verrines

Verrine-mousse aux confettis; Verrine vache qui rit,
jambon et concombre; Verrine poires, chocolat
crémeux et spéculos
MERCREDI 04 JUILLET 14:30 | MERCREDI 25 JUILLET 14:00
Prévoir pour ce cours 12 verrines de taille moyenne

LES GAMBAS (supplément 3 euros)

Tempura de gambas, sauce acidulée aux pêches;
Mini-brochettes de gambas, risotto coco; Gambas,
sabayon au safran
MERCREDI 04 JUILLET 19:00 | LUNDI 09
JUILLET 14:00 | VENDREDI 13 JUILLET 09:00 | JEUDI 19 JUILLET 14:
00 | MARDI 24 JUILLET 09:00
PREVOIR POUR CE COURS 1 CASSOLETTTE + 3 BOITES
HERMETIQUES

La Bretagne

Maki breton : galettes de blé noir et risotto; Poulet au
cidre et à l'andouille; Coupe bretonne : sablé breton,
mousse au caramel au beurre salé, crème fouettée
JEUDI 05 JUILLET 09:00 | VENDREDI 13 JUILLET 14:00 | JEUDI
19 JUILLET 09:00 | JEUDI 26 JUILLET 09:00
Prévoir pour ce cours 6 verrines + 2 boîtes hermétiques

LA FRAICH'ATTITUDE

Crème brûlée aux tomates cerise, parmesan et thym;
Mille-feuilles de chips et caviar d'aubergines à l'orange;
Tarte à l'abricot
JEUDI 05 JUILLET 14:00 | MERCREDI 11 JUILLET 09:00 |
MARDI 17 JUILLET 14:30 | LUNDI 23 JUILLET 18:00
Prévoir pour ce cours 2 ramequins à crème brûlée + 2
boîtes hermétiques

Les Sushis (supplément 5 euros)

Les sushis et les makis; Soupe Miso
SAMEDI 07 JUILLET 09:00 | MERCREDI 25 JUILLET 18:30
Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

LA MER

Galette de poisson thaïe, sauce concombre; Crevettes
à l'amande et tomate; Beignets de calamars à la
chermoula (sauce au poivron)
🕒 SAMEDI 07 JUILLET 13:45
Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

LES MACARONS

Macarons au chocolat; Macarons au caramel au beurre
salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco
🕒 SAMEDI 07 JUILLET 16:30 | MERCREDI 18 JUILLET 19:00
Prévoir pour ce cours 1 plateau ou 2 boîtes
hermétiques

Le pique-nique

Muffins à l'italienne (tomates confites et mozzarella);
Tartelette oignons-chèvre et pignons; Le moelleux au
chocolat et éclats de caramel
LUNDI 09 JUILLET 18:00 | VENDREDI 20 JUILLET 14:30 |
LUNDI 23 JUILLET 14:00 | SAMEDI 28 JUILLET 09:00
Prévoir pour ce cours 3 ramequins + 3 boîtes
hermétiques

ENFANTS : l'Italie

Pizza mozzarella, tomates, et jambon; Tiramisu aux
fruits rouges
🕒 MERCREDI 11 JUILLET 14:00 Prévoir pour ce cours 4
verrines + 1 boîte hermétique

Formule express du midi (formule à 15 euros)

Aumônière de poisson et julienne de légumes au
beurre blanc; Riz pilaf aux vermicelles; Café Gourmand
🕒 MARDI 17 JUILLET 12:30

Enfant

Suprêmes de volaille au kiri; Smoothie aux fruits
rouges; Financier à la crème fouettée aux fraises
tagada
🕒 MERCREDI 18 JUILLET 14:00 Prévoir pour ce cours
2 verrines + 2 boîtes hermétiques

DINER DE L'ATELIER (supplément 7 euros) Venez réaliser un menu complet et invitez une personne de votre choix pour venir le déguster à l'Atelier

Au menu : Cassolette de pétoncles et poisson au lait de
coco; Filet mignon en croûte de rhubarbe; Mousse
ivoire orange
🕒 VENDREDI 20 JUILLET 18:30

Atelier parent/enfant : les délices du goûter

Les gâteaux moelleux du goûter; Les biscuits financiers
au chocolat; Cookies au carambar
🕒 SAMEDI 21 JUILLET 14:00 Prévoir pour ce cours 4
boîtes hermétiques