

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 farcie 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
 PRÉVOIR POUR CE COURS 1 CASSOLETTES + 3 BOÎTES HERMÉTIQUES

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