

PROGRAMME DE COURS*

Février & Mars 2023

*Ce programme n'est pas mis à jour automatiquement. Veuillez vous référer au programme sur notre site internet.

Soirée spéciale : La Saint Valentin

VALENTIN, VALENTINE POUR LES COUPLES : cours de cuisine + dégustation sur place - vins en accord compris (2 réservations = 2 personnes) (supplément 25 €)

Coeur de crevettes laquées; Veau et foie gras, écrasé de pommes de terre parfum de truffe; Fondant au chocolat au piment d'Espelette

mardi 14 février 19:00 à 22:00

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

Escape Cook

ESCAPE COOK (escape game culinaire) : AU MOIS DE MARS

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer votre menu de mars ?; Croustillant aux pommes et magret fumé; Gambas flambées, crème gingembre paprika et risotto crémeux; Brioche perdue, caramel, pomme et amandes effilées

samedi 18 mars 14:00 à 16:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

Enfant (6-12ans)

ENFANT : CARNAVAL

Crêpes mille-trous; Beignets aux pommes; Caramel au beurre salé

mercredi 08 février 14:00 à 16:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ENFANT : MENU DES VACANCES

Risotto de coquille à la carbonara; Crémeux au chocolat, éclats de brownies

jeudi 16 février 10:00 à 12:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

Adulte ou Adulte/Enfant

ADULTE OU ADULTE/ENFANT : LES SUSHIS

Les sushis, les makis, california rolls...

samedi 04 février 14:00 à 16:00

samedi 04 mars 14:00 à 16:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) + 3 ramequin(s)

ADULTE/ENFANT : CHANDELEUR OU MARDI-GRAS? Je choisis les deux !

Gaufres traditionnelles (sans gaufrier) et caramel au beurre salé; Crêpes façon tarte aux pommes; Pâte à tartiner, chocolat praliné

samedi 11 février 14:00 à 16:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 ramequin(s) + 2 Moule(s) à tartelette(s)

ADULTE ou ADULTE/ENFANT : LA PIZZA

Pizza napolitaine (sauce tomate maison-mozzarella- basilic); La calzone (tomates-champignons-jambon-fromage); Pizza sucrée banane chocolat

samedi 11 mars 14:00 à 16:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) de grande(s) taille(s)+ 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 1 Torchon(s)

ADULTE ou ADULTE/ENFANT : LES MACARONS DE MARS

Macarons au chocolat; Macarons au citron ou au fruit de la passion

samedi 25 mars 10:00 à 12:00

Prévoir : 1 plateau(x) + 2 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE/ENFANT : TOUT CHOCOLAT

Chouquettes au chocolat; Kinder country maison

samedi 01 avril 10:00 à 12:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

Adulte

ADULTE : GRAPHIQUE

Damier croustillant aux pommes et aux deux boudins; Mignon de veau Rossini, cromesquis et courge; Moelleux au citron en habit de soirée à la vanille

jeudi 02 février 18:30 à 20:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

ADULTE : L'INDE EN HIVER

Naans selon vos envies : au fromage, à l'ail au cumin...; Lassi mangue-safran; Curry de poulet-coco et son riz saveur cardamome

samedi 04 février 10:00 à 12:00

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : INDE-NIABLEMENT BON !

Aloo gobi; Naans selon vos envies : au fromage, à l'ail au cumin...; Lassi mangue-safran

jeudi 09 février 18:00 à 20:00

mardi 07 mars 10:00 à 12:00

samedi 25 mars 14:00 à 16:00

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : MARDI GRAS-TRONOMIQUE

Muffins aux tomates confites et tapenade; Blinis de blé noir, St jacques à la crème; Beignets du pâtissier

samedi 11 février 10:00 à 12:00

mardi 28 février 14:00 à 16:00

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : TOUR DU MONDE

Crevettes au garam massala et chutney mangue; Pommes de terre comme un risotto, poisson et crème gribiche; Parfait glacé au spéculoos

mardi 14 février 14:00 à 16:00

jeudi 16 mars 10:00 à 12:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) + 1 petit(s) plat(s) à gratin

ADULTE : SAVEURS HIVERNALES

Crumble de butternut, parmesan, poitrine et fondue d'oignon; Ravioles chèvre et miel, crème de panais; Papillotes brochettes d'ananas kiwis au citron vert et beurre de Rhum

mardi 21 février 14:00 à 16:00

samedi 11 mars 10:00 à 12:00

Prévoir : 2 verre(s) transparent(s) + 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) de grande taille

ADULTE : LA SAINT-JACQUES

FRAÎCHE (supplément 15 €)

Mille-feuilles de noix de St-Jacques et poireau à la rouille; St Jacques au beurre d'orange; Carpaccio de St-Jacques, façon tahitienne

samedi 25 février 14:00 à 16:00

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

ADULTE : BIENTÔT LE PRINTEMPS !

Tatin au navet, parfum de parmesan et romarin; Poisson en crumble de chorizo, fondue de poireaux; Baba au rhum

jeudi 02 mars 18:30 à 20:30

mardi 14 mars 10:00 à 12:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) + 2 Moule(s) à tartelette(s) + 2 ramequin(s)

ADULTE : LIBAN, NOUS VOILÀ !

Keftas à la coriandre; Houmous et pain pita; Entremet libanais à l'eau de fleur d'oranger

jeudi 09 mars 18:30 à 20:30

jeudi 23 mars 14:00 à 16:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

ADULTE : CA CROUSTILLE

Croustillant au poulet, fromage frais et abricot secs; Chop suey (émincé de porc, wok de légumes et nouilles de riz croustillantes); Craquant au caramel

vendredi 10 mars 14:00 à 16:00

mardi 28 mars 10:00 à 12:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : LE PRINTEMPS

Cassolette gambas et julienne, sauce hollandaise; Thon mariné, tempura d'oignon rouge et yaourt fouetté; Tarte aux pommes comme une rose

mardi 21 mars 10:00 à 12:00

jeudi 30 mars 14:00 à 16:00

Prévoir : 1 petit plat à gratin + 5 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : MENU DE PÂQUES

Oeuf mollet, crème de fanes et copeaux de radis; Mille feuille pomme de terre anna, fondue d'agneau et aubergines; Crème au chocolat, chantilly calisson, feuilletine

samedi 01 avril 14:00 à 16:00

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s) transparent(s)