

PROGRAMME DE COURS*

Juin 2023

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

Soirée Mets & Vins

SOIRÉE ACCORD METS & VINS DE JUIN (2h de cours de cuisine + dégustation sur place avec professionnel du vin - vins compris)

Tulipe croustillante tomates confites, chèvre frais et thym; Rougail d'agneau aux aubergines, sauce au chèvre; Panna cotta aux fruits rouges

jeudi 22 juin 19:00 à 22:00

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

Escape Cook

ESCAPE COOK DE JUIN (escape game culinaire)

Saurez-vous résoudre les énigmes, en équipe, pour préparer votre menu ?; Nems de mozzarella, tomates et basilic; Curry terre et mer (gambas, chorizo, épices, cives...); Crémeux chocolat et framboises

samedi 24 juin 17:00 à 19:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

Adulte/Enfant

ADULTE ou ADULTE/ENFANT : MENU AMÉRICAIN FAIT MAISON

Poulet crispy et potatoes; Sauce barbecue; Cheesecake au citron vert

samedi 03 juin 14:00 à 16:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

ADULTE OU ADULTE/ENFANT : LES SUSHIS

Les sushis, les makis, california rolls...

samedi 24 juin 14:00 à 16:00

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

Adulte

ADULTE : JE N'EN FAIS QU'UNE BOUCHÉE !

Chouquettes aux légumes et parmesan (pâte à choux maison); Croustillants aux oignons acidulés et chorizo; Verrines tomates, mousse de poivron jaune et gambas poêlées

mardi 06 juin 10:00 à 12:00

jeudi 22 juin 14:00 à 16:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s) transparent(s)

Adulte (suite)

ADULTE : MENU DE SAISON

Verrine méditerranéenne : tomates confites, mousse au poivron jaune, crumble au parmesan; Tajine d'agneau aux abricots moelleux; Tartelette aux épices framboise, crème fouettée chocolat blanc et citron vert

mercredi 07 juin 10:00 à 12:00

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

ADULTE : A LA PLANCHA OU EN CUISINE

Papillotes de courgette à la ricotta; Curry de porc massamam; Brioche perdue et caramel au beurre salé

samedi 10 juin 14:00 à 16:00

mercredi 28 juin 18:30 à 20:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : UN AIR PROVENÇAL

Mille-feuille provençal, mousse chèvre et miel et sa tapenade; Tatin provençale au basilic; Navettes provençales

mardi 13 juin 10:00 à 12:00

jeudi 29 juin 14:00 à 16:00

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : IL FAIT BEAU, IL FAIT CHAUD !

Tarte fine aux aubergines confites et pesto; Gambas flambées, risotto artichaut et citronnelle; Sorbet ananas et menthe (sans sorbetière)

jeudi 15 juin 14:00 à 16:00

Prévoir : 6 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : MENU D'UNE CHAUDE JOURNÉE

Tartare de tomate, crème fouettée à la feta en verrine; Wraps au poulet tandoori et fenouil; Panna cotta aux trois chocolats

samedi 17 juin 10:00 à 12:00

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

ADULTE : TOUCHE D'ÉPICES

Terrine de poulet à l'oriental; Cabillaud, crumble au Piment d'Espelette, fondue de légumes; Mousse au chocolat intense, confit d'abricot à la cardamome

mercredi 21 juin 18:00 à 20:00

Prévoir : 1 petit(s) plat(s) à gratin + 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 verrine(s)

ADULTE OU ADULTE/ENFANT : LES SUSHIS

Les sushis, les makis, california rolls...

samedi 24 juin 14:00 à 16:00

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