

Prix par personne des cours : 55 €  
 Prix par personne cours à thème\*\*\*110€  
 Durée maximum : 2h

UNIQUEMENT SUR RESERVATION

Date	Recette
Samedi 8 Mars à 9h30	Gnocchis Maison à la Carbonara
Mercredi 12 mars à 18h00	Nuggets de Volaille Façon Tempura Pont neuf de Légumes
Samedi 15 Mars à 9h30	Tartelette Amandine aux poires miel et pignons de pin
Mercredi 19 Mars à 18h00	Picatta de veau à la sauge, Carotte Etuvées
Mercredi 26 Mars à 18h00	Bouchées de bœuf Vapeur, condiment coco
Mercredi 2 Avril à 18h00	Suprême de Volaille en croûte de parmesan, Ecrasé de Pomme de terre aux olives, et cocotte de légumes printanier
Samedi 5 Avril à 9h30	Noix de Saint Jacques en croûte de noisette, Mousseline de carotte, vinaigrette Passion Vanille
Mercredi 9 Avril à 18h00	Cromesquis et croquettes de crevettes
Samedi 12 Avril 9h30	Menu thème Pâque
Mercredi 16 Avril 18h00	Dos de Saumon laqué, condiment patate douce et légumes croquant
Samedi 19 Avril 9h30	Menu thème Pâque
Mercredi 23 Avril 18h00	Croustillant de Bœuf crème de moutarde à la truffe Mousseline de Rattes
Mercredi 14 Mai 18h00	Œuf Parfait à la Florentine, émulsion parmesan Crackers au jambon
Mercredi 21 Mai 18h00	Falafels aux Champignons et crème aux herbes citronnée
Samedi 31 Mai 9h30	Risotto d'Asperges, Emulsion parmesan, chips de pancetta
Mercredi 4 Juin 18h00	Carpaccio de Daurade Façon Terre/Mer

\*\*\*Atelier à thème

- Le Samedi 12 et 19 Menu à thème Paque Entrée plat, dessert (prix du cours 110€)
- Chaque participant fabrique pour deux personnes et repartira avec la recette élaborée pour 2 personnes. Pensez à ramener votre tablier et vos boîtes