



LE CHEF C'EST VOUS

Ateliers de Cuisine et de Pâtisserie Février 2019

Venez cuisiner dans une ambiance conviviale et décomplexée et repartez avec votre repas !
Pour tous nos ateliers nous fournissons des contenants pour emporter vos préparations. Cependant, dans un souci de responsabilité environnementale, vous pouvez si vous le souhaitez prévoir des boîtes/tupperwares/contenants pour vos petits plats à emporter. Merci pour la planète !

Mercredi 13 février à 10h – 39€

Parent-enfant de saison

Soupe de carottes et orange, coriandre fraîche ; Nuggets de poulet panés aux corn-flakes, sauce yaourt au citron et herbes fraîches ; Chausson aux pommes et marrons glacés

Part supplémentaire 10€

Participant supplémentaire 15 € (enfant)

Jeudi 14 février à 18h30 – 59€

Menu de Saint-Valentin

Cocktail aux fruits rouges et gingembre ; Crème de poireaux et pomme de terre, huitres pochées ; Saint-Jacques au beurre d'orange, fondue d'endives au parmesan et tuile au parmesan ; Tiramisu au biscuit rose de Reims, mousse litchi-rose et framboises fraîches

Participant supplémentaire : 50€

Part supplémentaire : 25€

Vendredi 15 février à 18h30- 49€

Pendant ce temps-là, aux caraïbes

Brochettes de gambas panées coco et citronnelle, sauce aigre douce Féroce d'avocat au lait de coco ; Papillote de poisson à la patate douce et gingembre, rougail de mangue ; Blanc manger coco, caramel d'ananas et vanille des îles

Participant supplémentaire : 40€

Part supplémentaire : 20€

Samedi 16 février à 10h– 49€

Sushis et makis

Vous aimez les makis et les california rolls, et souhaiteriez découvrir des saveurs originales ? Cet atelier de cuisine est fait pour vous !

Cet atelier inclus aussi la préparation du riz.

Ingrédients frais et poisson crus, attention, déconseillé aux femmes enceintes.

Nous prévenir à la réservation pour que nous vous proposons une alternative:)

Vous repartirez avec une boîte de sushis complète, et si vous le souhaitez demandez nous des parts supplémentaires (20 €)

Samedi 16 février à 14h – 49€

Les agrumes en folie

Achard de citron, curry et piment ; Brochettes de poulet marinées sauce yaourt au citron et zeste d'agrumes ; Risotto de quinoa à l'orange ; Tartelette yuzu et mandarine meringuée

Participant supplémentaire : 40€

Part supplémentaire : 20€

Mardi 19 février à 10h00 – 39€

Parent-enfant de saison

Soupe de carottes et orange, coriandre fraîche

Nuggets de poulet panés aux corn-flakes, sauce yaourt au citron et herbes fraîches Chausson aux pommes et marrons glacés

Part supplémentaire 10€

Participant supplémentaire 15 € (enfant)

Mercredi 20 février à 14h00 – 25€

Bienvenu aux pays des licornes - enfant

Croûtes de licorne meringuées ; Tiramisu licorne ; Pop cakes à la poussière d'étoiles

Jeudi 21 février à 10h – 39€

Parent-enfant de saison

Soupe de carottes et orange, coriandre fraîche ; Nuggets de poulet panés aux corn-flakes, sauce yaourt au citron et herbes fraîches ; Chausson aux pommes et marrons glacés

Part supplémentaire 10€

Participant supplémentaire 15 € (enfant)

Jeudi 21 février à 14h – 39€

Les gâteaux préférés des enfants faits maison (Parent-Enfant)

Prince Savane Napolitains

Part supplémentaire 10€

Participant supplémentaire 15 € (enfant)

Vendredi 22 février à 10h00 – 39€

Parent-enfant de saison

Bonbons de fromage et jambon cru croustillants

Parmentier au bœuf, oignons, curry et patate douce

Carrot cake

Part supplémentaire 10€

Participant supplémentaire 15 € (enfant)

Vendredi 22 février à 18h30 – 39€

Roadtrip en Afrique

Pastels de poisson sénégalais ; Mafé de poulet du mali ; Salade d'agrumes à la fleur d'oranger et pistache du Maghreb

Part supplémentaire 15€

Participant supplémentaire 30 € (enfant)

Samedi 23 février à 10h – 49€

Desserts sans gluten, sans lactose et sans sucre raffiné

Carrot-cake et crème anglaise végétale

Succès vanille-noisettes

Truffes cacao-coco

Poire pochée orange, miel, épices et sauce cacao chaude

Mardi 26 février à 10h – 39€

Les gâteaux préférés des enfants faits maison (Parent-Enfant)

Prince Savane Napolitains

Part supplémentaire 10€

Participant supplémentaire 15 € (enfant)

Mardi 26 février à 14h – 25€

Bienvenu aux pays des licornes - enfant

Croûtes de licorne meringuées Tiramisu licorne Pop cakes à la poussière d'étoiles

Mercredi 27 février à 10h – 39€

Parent-enfant de saison

Soupe de carottes et orange, coriandre fraîche ; Nuggets de poulet panés aux corn-flakes, sauce yaourt au citron et herbes fraîches ; Chausson aux pommes et marrons glacés

Part supplémentaire 10€

Participant supplémentaire 15 € (enfant)

Mercredi 27 février à 14h – 25€

Bienvenu aux pays des licornes - enfant

Croûtes de licorne meringuées ; Tiramisu licorne ; Pop cakes à la poussière d'étoiles

Jeudi 28 février à 10h – 39€

Atelier Licorne Ado

Gâteau pour 6 personnes au chocolat, au citron ou à la vanille, chantilly mascarpone et décorations pour créer la tête de ta licorne !

Jeudi 28 février à 14h – 39€

Parent-enfant de saison

Bonbons de fromage et jambon cru croustillants ; Parmentier au bœuf, oignons, curry et patate douce ; Carrot cake

Part supplémentaire 10€

Participant supplémentaire 15 € (enfant)