



LE CHEF C'EST VOUS

Ateliers de Cuisine et de Pâtisserie Mars Avril 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/Tupperware/contenants pour vos petits plats à emporter. Merci pour la planète !*

Vendredi 01 mars à 10h00 – 25€

Atelier enfant super-héros :

Cupcakes au chocolat Spiderman ou Reine des neiges
Sablés à la cannelle Batman ou licorne
Décorations avec de la pâte à sucre et du glaçage royal

Vendredi 01 mars à 14h00 – 49€

Number cake parent-ado :

Réalisez un gâteau pour 6 personnes avec le chiffre de votre choix.
Base de biscuit sablé, crème pâtissière, chantilly au mascarpone et décorations faites mains

Samedi 02 mars à 10h00 – 25€

Bienvenu au pays des licornes (enfants) :

Cookies arc-en-ciel ; Cupcakes magiques ; Crottes de licorne meringuées

Mercredi 06 mars à 10h00 – 25€

Atelier enfant super-héros

Cupcakes au chocolat Spiderman ou Reine des neiges
Sablés à la cannelle Batman ou licorne
Décorations avec de la pâte à sucre et du glaçage royal

Mercredi 06 mars à 14h00 – 49€

Les classiques de la pâtisserie

Tarte au citron meringuée ; Choux au praliné, craquelin et chantilly au chocolat ; Crème brûlée à la pistache

Jeudi 07 mars à 14h00 – 49€

Mezze libanais

Baba ghanoush et houmous ; Fatayers au bœuf ; Falafels et sauce au sésame ; Baklava

Participant Supplémentaire : 49 €

Part supplémentaire : 20 €

Vendredi 08 mars à 18h00 – 69€ - 3h

Techniques de chef

Ravioles de gambas à la citronnelle et bouillon thaï ; Filet mignon de porc en croûte d'herbes et de parmesan, légumes de saison glacés, sauce sucré-salée miel et orange ; Mille-feuille dacquoise noisette, pâtissière légère au praliné, gelée au café et tuile de nougatine

Participant supplémentaire 60 €

Part supplémentaire : 30 €

Samedi 09 mars à 10h00 – 49€

Atelier brunch : Parent/enfant – dégustation sur place possible

Lassi à la mangue et cardamome ; Œuf poché sur une tartinade veggie ; Cigares croustillants au poulet, épinards et citron confit ; Pancakes à la banane et compotée de fruits

Participant supplémentaire : 25 €

Part supplémentaire à emporter : 20 €

Invité supplémentaire : 20 € (si dégustation sur place)

Samedi 09 mars à 17h00 – 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 €

Mercredi 13 mars à 10h00 – 49€

Atelier Chocolat parent enfant :

Crousti-fondant fruits exotiques et chocolat ; Pimp ta tablette ; Œuf en chocolat surprise

Participant supplémentaire : 25 €

Mercredi 13 mars à 14h00 – 39€

Le retour des légumes oubliés :

Velouté de topinambours et chips de jambon cru ; Mousseline de panais et suprême de volaille rôti ; Crème au chocolat potimarron comme une Danette

Part supplémentaire : 15 €

Participant supplémentaire : 30 €

Vendredi 15 mars à 18h00 – 49€

Ateliers choux sucrés – salés

Petits choux à l'avocat et saumon fumé ; Paris-Brest au chèvre frais et olives ; Éclairs au praliné ; Choux à la pistache

Participant supplémentaire : 40 €

Samedi 16 mars à 15h00 – 49€

Sushis et makis

Cuisson du riz à sushi
Préparation de différentes sauces originales
Taillage du poisson et des légumes
Confection de makis, californica et sushis

Participant supplémentaire : 49 €

Part supplémentaire : 20 €

Vendredi 22 mars à 18h00 – 49€

Apéritif dînatoire globe-trotteur

Salade piquante à la mexicaine dans un avocat ; Samossas à la grecque et sauce yaourt ; Tiramisu au fromage frais, saumon fumé, aneth, baies roses et citron ; Brochettes de bœuf Yakitori

Participant supplémentaire 49€

Part supplémentaire 20 €

Samedi 23 mars à 10h00

Menu de adulte Festif – 59€ - 2h30

Œuf de caille pané façon meurette ; Rouleau d'omelette aux asperges et sauce à la coriandre ; Pastilla d'agneau aux fruits secs ; Pavlova pistache fraise

Participant supplémentaire 50 €

Part supplémentaire 25 €

Samedi 23 mars à 14h00 – 49€

Mezze libanais

Baba ghanoush et houmous ; Fatayers au bœuf ; Falafels et sauce au sésame ; Baklava

Participant Supplémentaire : 49 €

Part supplémentaire : 20 €

Mercredi 27 mars à 10h00 – 39€

Parent-enfant de saison

Pop corn de chou-fleur au curry ; Gaufre de légumes, garniture printanière et poulet « pas né » ; Cupcake comme un nid

Part supplémentaire : 10 €

Participant supplémentaire : 15 €

Mercredi 27 mars à 14h00 – 25€

Atelier enfant super-héros :

Cupcakes au chocolat Spiderman ou Reine des neiges
Sablés à la cannelle Batman ou licorne
Décorations avec de la pâte à sucre et du glaçage royal

Samedi 30 mars à 14h00 – 49€

Apéritif dînatoire globe-trotteur :

Salade piquante à la mexicaine dans un avocat
Samossas à la grecque et sauce yaourt
Tiramisu au fromage frais, saumon fumé, aneth, baies roses et citron
Brochettes de bœuf Yakitori
Participant supplémentaire 49 €
Part supplémentaire 20 €

Mercredi 03 avril à 10h00 – 39€

Parent-enfant de saison :

Pop corn de chou-fleur au curry ; Gaufre de légumes, garniture printanière et poulet « pas né » ; Cupcake comme un nid
Part supplémentaire : 10 €
Participant supplémentaire : 15 €

Vendredi 05 avril à 18h00 – 49€

Saveurs indiennes

Cheese naan ; Korma de poulet ; Dhal de lentilles ; Lassi à la mangue et cardamome
Participant supplémentaire 40 €
Part supplémentaire 20 €

Samedi 06 avril à 14h00 – 49€

Ateliers choux sucrés – salés :

Petits choux à l'avocat et saumon fumé ; Paris-Brest au chèvre frais et olives ; Éclairs au praliné ; Choux à la pistache
Participant supplémentaire : 40 €

Mercredi 10 avril à 17h00 – 49€

Café gourmand

Panna Colada (panna cotta coco et ananas) ; Choux pistache, chantilly vanille et éclats de nougatine ; Millefeuille au chocolat et fève tonka ; Crèmes brûlées au café

Vendredi 12 avril à 18h00 – 49€

Café gourmand :

Panna Colada (panna cotta coco et ananas)
Choux pistache, chantilly vanille et éclats de nougatine
Millefeuille au chocolat et fève tonka
Crèmes brûlées au café

Mardi 16 avril à 10h00 – 49€

Atelier Chocolat parent enfant :

Crousti-fondant fruits exotiques et chocolat ; Pimp ta tablette ; Œuf en chocolat surprise

Mercredi 17 avril à 10h00 – 39€

Parent-enfant de saison :

Pop corn de chou-fleur au curry ; Gaufre de légumes, garniture printanière et poulet « pas né » ; Cupcake comme un nid
Part supplémentaire : 10 €
Participant supplémentaire : 15 €

Mercredi 17 avril à 14h00 – 25€

Atelier enfant super-héros :

Cupcakes au chocolat Spiderman ou Reine des neiges
Sablés à la cannelle Batman ou licorne
Décorations avec de la pâte à sucre et du glaçage royal

Jeudi 18 avril à 14h00 – 49€

Number cake parent-ado :

Réalisez un gâteau pour 6 personnes avec le chiffre de votre choix.
Base de biscuit sablé, crème pâtissière, chantilly au mascarpone et décorations faites mains

Vendredi 19 avril à 15h00 – 49€

Menu de saison adultes :

Avocat rôti garni d'œuf de caille, salade vitaminée
Mousseline de choux fleur à la noix de coco, pavé de cabillaud lardé au jambon cru
Tatin d'ananas au gingembre

Samedi 20 avril à 10h00 – 25€

Menu de adulte Festif – 59€ - 2h30

Œuf de caille pané façon meurette ; Rouleau d'omelette aux asperges et sauce à la coriandre ; Pastilla d'agneau aux fruits secs ; Pavlova pistache fraise

Participant supplémentaire 50 €

Part supplémentaire 25 €

Samedi 20 avril à 14h00 – 49€

Les classiques de la pâtisserie : la vraie Forêt Noire
Repartez avec votre forêt noire pour 6-8 personnes

Mardi 23 avril à 14h00 – 39€

Atelier ados Licorne

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

Mercredi 24 avril à 10h00 – 25€

Bienvenu au pays des licornes (enfants)

Cookies arc-en-ciel ; Cupcakes magiques ; Sucettes meringuées à la poussière d'étoiles

Mercredi 24 avril à 14h00 – 49€

Atelier Chocolat parent enfant :

Crousti-fondant fruits exotiques et chocolat ; Pimp ta tablette ; Œuf en chocolat surprise

Jeudi 25 avril à 10h00 – 49€

Menu de saison adultes :

Avocat rôti garni d'œuf de caille, salade vitaminée

Mousseline de chou fleur à la noix de coco, pavé de cabillaud lardé au jambon cru

Tatin d'ananas au gingembre

Participant supplémentaire : 40 €

Part supplémentaire : 20 €

Jeudi 25 avril à 14h00 – 39€

Parent-enfant de saison :

Pop corn de chou-fleur au curry ; Gaufre de légumes, garniture printanière et poulet « pas né » ; Cupcake comme un nid

Part supplémentaire : 10 €

Participant supplémentaire : 15 €

Vendredi 26 avril à 10h00 – 25€

Atelier enfant super-héros :

Cupcakes au chocolat Spiderman ou Reine des neiges
Sablés à la cannelle Batman ou licorne
Décorations avec de la pâte à sucre et du glaçage royal

Samedi 27 avril à 10h00 – 49€

Atelier brunch : Parent/enfant – dégustation sur place possible

Lassi à la mangue et cardamome ; Œuf poché sur une tartinade veggie ; Cigares croustillants au poulet, épinards et citron confit ; Pancakes à la banane et compotée de fruits

Participant supplémentaire : 25 €

Part supplémentaire à emporter : 20 €

Invité supplémentaire : 20 € (si dégustation sur place)

Samedi 27 avril à 14h00 – 49€

Atelier Chocolat parent enfant :

Crousti-fondant fruits exotiques et chocolat ; Pimp ta tablette ; Œuf en chocolat surprise

Samedi 27 avril à 17h00 – 49€

Sushis et makis

Cuisson du riz à sushi
Préparation de différentes sauces originales
Taillage du poisson et des légumes
Confection de makis, californica et sushis

Participant supplémentaire : 49 €

Part supplémentaire : 20 €