



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 15 mars à 18h00 – 49€**

### **Ateliers choux sucrés – salés :**

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

**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

**Samedi 23 mars à 10h00 – 49€**

### **Apéritif dînatoire sans gluten :**

**Samedi 23 mars à 14h00 – 49€**

### **Mezze libanais :**

Baba ganoush ou houmous  
Fatayers au bœuf  
Falafels et sauce au sésame  
Baklava

**Mercredi 27 mars à 10h00 – 39€**

### **Parent-enfant de saison :**

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

**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

**Mercredi 03 avril à 10h00 – 39€**

**Parent-enfant de saison :**

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

**Vendredi 05 avril à 18h00 – 49€**

**Cuisine indienne :**

Cheese naan  
Korma de poulet  
Dhal de lentilles  
Lassi à la mangue et cardamome

**Samedi 06 avril à 10h00 – 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

**Samedi 06 avril à 14h00 – 49€**

**Ateliers choux sucrés – salés :**

Choux à l'avocat et saumon fumé  
Paris-Brest au chèvre frais et olives

Éclairs au praliné  
Choux à la pistache

**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

**Jeudi 11 avril à 18h00 – 49€**

**Mezze libanais :**

Baba ganoush ou houmous  
Fatayers au bœuf  
Falafels et sauce au sésame  
Baklava

**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

**Samedi 13 avril à 10h00 – 49€**

**Cuisine indienne :**

Cheese naan  
Korma de poulet  
Dhal de lentilles  
Lassi à la mangue et cardamome

**Samedi 13 avril à 14h00 – 59€**

**Menu de Pâques Adulte :**

Maki d'omelette aux asperges  
Pastilla d'agneau aux fruits secs  
Trio de mousses à l'intérieur d'un oeuf

**Mardi 16 avril à 10h00 – 25€**

**Bienvenu au pays des licornes (enfants) :**

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

**Mardi 16 avril à 14h00 – 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 curcuma  
Gaufres aux légumes et tartinade de printemps  
Gâteau roulé aux fraises comme un cheesecake

**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 10h00 – 49€**

**Ateliers choux sucrés – salés :**

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

**Vendredi 19 avril à 14h00 – 25€**

**Bienvenu au pays des licornes (enfants) :**

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

**Vendredi 19 avril à 18h00 – 49€**

**Menu de Pâques adultes :**

Maki d'omelette aux asperges  
Pastilla d'agneau aux fruits secs

Trio de mousses à l'intérieur d'un oeuf

**Samedi 20 avril à 10h00 – 39€**

**Parent enfant : Barres de chocolat fait maison :**

Kit-kat  
Bounty  
Crunch

**Samedi 20 avril à 14h00 – 49€**

**Hawaï :**

Cheesecake fruit de la passion  
Porc aigre doux à l'ananas et riz à l'huile pimentée  
Pitas au poulet, avocat et papaye

**Mardi 23 avril à 10h00 – 39€**

**Parent enfant : Barres de chocolat fait maison :**

Kit-kat  
Bounty  
Crunch

**Mardi 23 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

**Mercredi 24 avril à 10h00 – 25€**

**Bienvenu au pays des licornes (enfants) :**

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

**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

Jeudi 25 avril à 14h00 – 39€

**Parent enfant de saison :**

Pop-corn de chou-fleur au curcuma

Gaufres aux légumes et tartinade de printemps

Gâteau roulé aux fraises comme un cheesecake

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

Vendredi 26 avril à 18h00 – 49€

**Réussir son apéritif dînatoire Globetrotteur :**

Samossa à la Grecque

Spanakopita

Gambas panées à la noix de coco

Façon Maki asperge jambon fromage frais

Samedi 27 avril à 10h00 – 49€

**Atelier brunch : Parent/enfant**

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

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, california et sushis