



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 !

Samedi 06 avril à 14h00 – 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

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

Croûtes 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
Crottets de licorne meringués

Vendredi 19 avril à 18h00 – 59€

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
Crottets de licorne meringués

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 choux 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, californica et sushis