

Année Scolaire
2017 2018


Menus
du
Restaurant d'Application



Lycée Hôtelier Saint Pierre

71 rue Chantilly

62100 CALAIS

 03 21 00 71 71

Réservations :

Les réservations se font du **lundi au vendredi de 8h à 17h** au **secrétariat du Lycée Professionnel - 71 rue Chantilly** ou par **téléphone au 03 21 00 71 71**.

Les épreuves finales d'examen de nos élèves se déroulent toujours sur plusieurs tables. Soucieux de leur réussite, nous vous informons que les demandes de réservation au-delà de 8 personnes pourront être réparties sur 2 tables.

Le règlement des repas s'effectue le jour du repas en **espèce, chèque ou carte bancaire**.

Accueil au restaurant :

L'accueil des déjeuners se fera de **12h00 à 12h15**, du lundi au vendredi. Les élèves reprennent d'autres cours dès 14h, nous vous remercions de bien vouloir nous quitter avant cet horaire.

L'accueil des dîners des vendredis soirs se fera de **19h00 à 19h30**.

Afin de respecter un horaire correct de fin de cours pour nos élèves, nous demandons à notre clientèle de respecter ces horaires.

Tarifs et menus :

Déjeuner du jour	Déjeuner formule rapide <i>servie en moins d'une heure</i>	Diners à thème vendredi soir*
10 € hors boissons	8 € hors boissons	26 € hors boissons
Entrée	Entrée + Plat	amuse-bouche
plat	<i>ou</i>	entrée
dessert	Plat + Dessert	plat
		pré-dessert
		dessert

**Sauf soirée Champagne : formule boissons comprises 40 euros.*

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique d'un restaurant d'application.

Les prix demandés n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.

Des facteurs pédagogiques exceptionnels, peuvent nous amener à procéder à des modifications de menus, voire des fermetures de restaurant. Nous ne manquerons pas de vous les prévenir au maximum.

Merci de votre aide, de votre compréhension et de l'intérêt que vous portez à la vie de l'établissement

Soucieux de satisfaire au mieux notre clientèle, nous souhaitons rester à votre écoute. N'hésitez pas à nous faire part de vos suggestions.

Pour l'ensemble de l'équipe Hôtelière,

Madame Laurence LEBECQUE

Directrice

Monsieur Benoît HALIPRE

Chef de Travaux

Les dîners à thème des vendredis soirs

Les étudiants de BTS ^{1ère} année et les élèves de la classe de « Mention Complémentaire Cuisiniers en Desserts de Restaurant » seront heureux de vous proposer **leur formule à 26 euros hors boissons.**

Vendredi 29 septembre 2017

Menu Dégustation

*Nage de St Jacques grillées au cidre
Médaille de veau en croute d'herbes
Assiette gourmande*

Vendredi 06 octobre 2017

Les Grandes Toques Françaises

*Noix de ris de veau dorée
Noix de veau en chapelure de jambon
Assiette gourmande*

Vendredi 13 octobre 2017

Menu Dégustation

*Dos de sandre, velouté de petits pois,
bouchée de fromage frais
Filet de canette, ravioli de cuisse, sauce
sangria, chichi de pommes de terre
Millefeuille chocolat-framboise*

Vendredi 20 octobre 2017

Le Sud Ouest

*Foie gras doré, fraises des bois
et pain d'épices
Magret au floc de Gascogne,
cocotte de topinambour aux figues
Chocolat framboise violette*

Vendredi 17 novembre 2017

Soirée régionale

*Duo de bar et saumon, endive à l'orange
Magret poêlé à l'anis et gingembre
St Honoré aux framboises, coulis
d'orange*

Vendredi 24 novembre 2017

Soirée Champagne

*Escargots en persillade, butternut,
crèmeux de panais
Mignon de porc aux saveurs de
campagne, gaufre de pomme de terre,
Charlotte au chocolat, sorbet orange
sanguine*

Vendredi 1er décembre 2017

La route des épices

*Dos de cabillaud Korma
Caille en cocotte façon tajine, couscous
aux légumes épicés
Tartelette soufflée à la crème d'amande
au citron vert*

Vendredi 08 décembre 2017

Soirée Bistronomie

*Pot au feu de poisson
Carré d'agneau en croute de pain
d'épices
Mille-feuille à la pistache et aux
framboises*

Vendredi 15 décembre 2017

Soirée de Noël

*Foie gras en deux cuissons, gelée passion
Filet d'agneau aux saveurs de campagne
Charlotte à la vanille et au chocolat,
carmel au citron vert*

Vendredi 22 décembre 2017

Soirée de Noël

*Foie gras aux saveurs des sous-bois
Carré d'agneau à la fleur de thym
Terrine d'agrumes au miel, bugnes
lyonnaises, milk-shake exotique*

Vendredi 19 janvier 2018

Soirée Hauts de France

*Feuilleté gourmand d'escargots
et ris d'agneau au sire de Créquy
Dos de cabillaud à la crème de maroilles
Pavlovas à la cassonade, smoothie
pomme betterave et macaron d'Amiens*

Vendredi 02 février 2018

La Montagne

*Jaune d'œuf parfait, écrevisses et purée
d'herbes
Mignon de porc, jus de moutarde
Macaron pistache aux fruits rouges,
cocktail fraise orgeat*

Vendredi 09 février 2018

Soirée Champagne

*Noix de ris de veau braisée au
champagne, ananas rôti
Râble de lapin en croute de pain
Vacherin aux fruits rouges, glace vanille
et sorbet framboise*

Vendredi 23 février 2018

L'Asie

*Gambas, seiches et légumes à la sauce
piquante
Croustillant de bœuf au gingembre,
nouilles chinoises aux légumes
Nems de mangue à la crème d'amandes*

Vendredi 16 mars 2018

Le carnaval de Venise

*Cacciucco
Filet d'agneau en croûte de basilic,
risotto aux artichauts
Tarte fine aux fraises et mangues, sorbet
au lait et citron*

Vendredi 23 mars 2018

Le printemps des saveurs

*Rouget à la plancha, asperges vertes,
ricotta
Médaillon de veau en croûte d'herbes,
palets de pommes de terre aux légumes
Tartelette figues et framboises*

Vendredi 30 mars 2018

La Bretagne

*Dos de cabillaud et poireau à l'ail noir
Filet de sole en viennoise de parmesan
Quatre-quarts breton, pommes
caramélisées*

Vendredi 13 avril 2018

Soirée Européenne

*Risotto carnaroli au vert, cuisse de
grenouilles et escargots à la crème d'ail
Filet mignon à la hongroise
Allumettes au chocolat noir et
clémentines*

*Les déjeuners journaliers de
septembre-octobre 2017*

Lundi 11 septembre

Salade gourmande Toulousaine

Navarin d'agneau aux haricots

flognarde



mardi 12 septembre

restaurant fermé



Mercredi 13 septembre

Tarte fine aux sardines

Cassoulet Toulousain

Gratin de Chasselas de Moissac



Jeudi 14 septembre

Légumes à la grecque

Poulet rôti, pommes duchesses et
petits pois à la française

framboisier

vendredi 15 septembre

Gaspacho Andalou

Poulet grillé à l'Américaine

Dessert du jour



Lundi 18 septembre

Omelette roulée aux
champignons sauvages

Confit de canard, pommes
sarladaises

Tarte aux noix



mardi 19 septembre

restaurant fermé



Mercredi 20 septembre

Melon du Quercy au jambon des
Pyrénées

Pistache de mouton

Tarte fine aux pommes à
l'Armagnac



Jeudi 21 septembre

Ficelles Picardes

Gainée boulonnaise

Crème renversée au spéculoos



Vendredi 22 septembre

Quiche boulonnaise

Dos de Cabillaud dugléré, ratte du
Touquet

Dessert du jour



lundi 25 septembre

Flamiche aux poireaux

Waterzoï de volaille

Crème brûlée à la chicorée



mardi 26 septembre

buffet de crudités

assortiment de viandes froides

ile flottante



mercredi 27 septembre

crème d'endives aux pétales

de St Jacques

Pilaf de fruits de mer

Tarte à la rhubarbe



jeudi 28 septembre

Aumonières de Maroilles au
vinaigre de perlé de groseilles

Boeuf à la bière, Tagliatelles

Ch'tiramisu



vendredi 29 septembre

Cassolette de fruits de mer au
Maroilles

Cuisse de lapereau à la bière des
2 caps, champignons sautés et
oignons glacés, pommes Pont-
Neuf

Gratin de pommes et poires,
sabayon au perlé de groseilles

lundi 02 octobre

Choux aux escargots, sauce
mousseline à l'ail

Petit ragoût de rognons et ris
d'agneau aux champignons

Poires pochées au miel et
hydromel



mardi 03 octobre

champignons à la crème
contrefilet rôti, gratin

de pommes de terre

dessert du jour



mercredi 04 octobre

salade tiède de raie aux agrumes

coq à la bière

pommes flambées au genièvre



jeudi 05 octobre

Soupe Alsacienne

Sauté de porc au Munster
Forêt noire



vendredi 06 octobre

Ecrevisses à la nage

Filet de truite au Riesling

Tarte Alsacienne



lundi 09 octobre

Huîtres chaudes aux champignons

Poulet basquaise

Pommes flambées au floc de
Gascogne



mardi 10 octobre

tomate Moscovite

Poulet rôti pommes allumettes

brownies



mercredi 11 octobre

omelette à la piperade et

jambon de Bayonne

Magret de canard au poivre vert

cerises Flambées

jeudi 12 octobre

Restaurant fermé



Vendredi 13 octobre

Soupe savoyarde

Suprême de pintadeau Comtisé

Cocotte de légumes

Crêpes soufflées au Génépi



lundi 16 octobre

Crème renversée de champignons,
caramel de cardamome

Magret de canard au poivre vert

Pruneaux flambés à l'armagnac



mardi 17 octobre

potage St Germain aux croûtons

entrecôte Bordelaise, pommes
miettes

dessert du jour



mercredi 18 octobre

Tartare de saumon

Filet mignon en croûte de chorizo

Tarte Bergère



jeudi 19 octobre

Saucisson de Morteau brioché

Fricassée de volaille aux girolles et
vin des côtes de jura

Tarte au Goumeau



vendredi 20 octobre

Feuilleté d'œufs brouillés
Forestière

Vacherin du Hauts Doubs

Tarte fine au chocolat et myrtilles

*Les déjeuners journaliers de
Novembre-Décembre 2017*

lundi 06 novembre

restaurant fermé



mardi 07 novembre

salade façon Lyonnaise

Filet de poulet à la crème, riz
créole aux petits légumes

Caramel fondant au beurre salé



mercredi 08 novembre

restaurant fermé



jeudi 9 novembre

Salade Caesar

Magret de canard grillé au poivre
vert

Caramel-Orange



vendredi 10 novembre

Ailerons de poulet rôtis, sauce
barbecue

Mixed grill

Brownies



lundi 13 novembre

restaurant fermé



mardi 14 novembre

Avocats aux agrumes

Steak sauté Bercy, pommes purée

Tarte tine au chocolat et
framboises



mercredi 15 novembre

restaurant fermé



jeudi 16 novembre

Fritots d'ailerons de
volaille au curry

Entrecôte double grillée sauce
Choron, pommes pont-neuf

Tarte choco-noix



vendredi 17 novembre

Salade Louisiane

Pavé de bison sauce blue cheese
ou sauce californienne

Cheese cake



lundi 20 novembre

restaurant fermé



mardi 21 novembre

Macédoine de légumes
mayonnaise

Mixed grill

Profiteroles en macaronade, glace
chataigne



mercredi 22 novembre

restaurant fermé



jeudi 23 novembre

Quiche à la julienne de légumes

Sole meunière

Croquembouche miniature



vendredi 24 novembre

Assiette nordique

Tresse de poisson Bonne femme

Crème brûlée



lundi 27 novembre

restaurant fermé



mardi 28 novembre

restaurant fermé



mercredi 29 novembre

restaurant fermé



jeudi 30 novembre

Goujonnettes de poisson sauce
tartare

Pavé de saumon au fenouil en
croûte d'herbe, coulis de tomates
concassées et risotto

Biscuit mi-cuit au chocolat

vendredi 1^{er} décembre

restaurant fermé



lundi 04 décembre

crème de champignons aux
bonbons de foie gras

pavé de cabillaud, galette

de blé noir, pilaf de sarrasin

gratin de fruits de saison



mardi 05 décembre

restaurant fermé



mercredi 06 décembre

tarte fine aux St Jacques

à la fondue de poireaux

suprême de volaille farci au foie
gras, sauce aux champignons
forestiers et foie gras

duo de chocolat,

crème anglaise pistache



jeudi 07 décembre

Œuf cocotte au saumon fumé

Pommes au four à la Périgourdine

Tiramisu servi au verre, crème
brûlée arabica



vendredi 08 décembre

Salade de chèvre chaud au miel

Pomme au four à la Bourgeoise

Profiteroles



lundi 11 décembre

tartare de saumon et daurade

aux poivrons

filet de pintadeau farci aux
herbes, risotto et lait de coco au
curry

brioche façon pain perdu, salade
d'oranges à la

Mandarine Impériale



mardi 12 décembre

restaurant fermé



mercredi 13 décembre

Langoustines et crique de
pommes de terre

Pavé de cabillaud rôti, risotto vert
et bouillon d'herbes mousseux

Gratin de fruits exotiques



jeudi 14 décembre

Œuf poché Toupinel

Carré d'agneau en croûte

Mille-feuille de pommes au
caramel



vendredi 15 décembre

Œuf poché Bourguignonne

Fish and chips, croustillant de
colin frit, salade, sauce Aioli

Café gourmand



lundi 18 décembre

crique de pomme de terre aux
escargots, jus de viande et persil

pavé de sandre poché au
Champagne

Tiramisu aux framboises



mardi 19 décembre

croustade d'œufs mollets
Florentine

Filet de poisson meunière

Miroir au cassis



mercredi 20 décembre

petit pavé de bar en viennoise de
légumes

baron de lapereau farci au lard
fumé, asperges pommes cocottes

crème brûlée à la vanille Bourbon,
brochette de fruits de saison



jeudi 21 décembre

Restaurant fermé



vendredi 22 décembre

Mousseline de volaille aux petits
légumes

Magret de canard caramélisé

Framboisier sur sablé breton

*Les déjeuners journaliers de
Janvier-Février 2018*

lundi 08 janvier

planche de charcuteries
côte de bœuf sauce Béarnaise
beignets de truffes au chocolat



mardi 9 janvier

bouchée à la reine
filet de poisson blanc à l'oseille,
poêlée de légumes
dessert du jour



mercredi 10 janvier

goujonnette de poissons sauce
tartare
paupiette de veau braisé aux
champignons
profiteroles



jeudi 11 janvier

crème Agnès Sorel

Pavé de saumon à l'unilatéral,
fondue de poireaux

Dessert du jour



vendredi 12 janvier

Restaurant fermé



lundi 15 janvier

feuilleté d'œuf brouillé forestière
tournedos de saumon au vin
rouge, julienne de légumes aux
épices

pomme fourrée à la cannelle, glace
vanille



mardi 16 janvier

crème Agnès Sorel

Pavé de saumon à l'unilatéral,
fondue de poireaux

Dessert du jour

mercredi 17 janvier

restaurant fermé



jeudi 18 janvier

avocat aux crevettes

longe de porc rôtie Boulangère

assortiment de choux



vendredi 19 janvier

Restaurant fermé



lundi 22 janvier

gnocchi à la parisienne

foie de veau sauté à l'échalote

beignet de semoule



mardi 23 janvier

avocat aux crevettes

longe de porc rôtie Boulangère

assortiment de choux



mercredi 24 janvier

restaurant fermé



jeudi 25 janvier

œuf cocotte Portugaise

mignon de porc à la moutarde,

tagliatelle fraîches

dessert du jour



vendredi 26 janvier

Restaurant fermé



lundi 29 janvier

moules marinières

langue de bœuf pochée, sauce

piquante

tarte à l'orange



mardi 30 janvier

œuf cocotte Portugaise

mignon de porc à la moutarde,

tagliatelle fraîches

soupe de fruits exotiques, sorbet

au rhum

mercredi 31 janvier

rillettes de thon
poulet grillé à l'Américaine
cheese cake



jeudi 1er février

Assiette de charcuteries
Dos de cabillaud, beurre fondu,
riz pilaf
Tartelette aux griottes gratinée au
citron vert



vendredi 02 février

œufs farcis Chimay
blanquette aux petits légumes
entremet spéculos pommes
vanille



lundi 05 février

soupe de moules au safran
escalope de veau viennoise
poire Belle-Hélène



mardi 06 février

Assiette de charcuteries
Dos de cabillaud, beurre fondu,
riz pilaf
Blanc manger léger poché, fruits
rouges et caramel de poivre

mercredi 07 février

restaurant fermé



jeudi 08 février

Profiteroles d'andouillettes
Waterzoï de volaille
Le Calais



vendredi 9 février

Quiche océane
Mignon de porc au miel
Saint Honoré aux framboises,
coulis d'oranges et nougatine



lundi 12 février

beignets de gambas, salade chou
blanc à la coriandre
pot au feu

crème brûlée



mardi 13 février

Saucisson en brioche

Steak au poivre

Pain perdu, tranche d'ananas
caramélisée,

blanc manger au curry



mercredi 14 février

restaurant fermé



jeudi 15 février

Bisque de crabe au safran

Emincé de bœuf à la fleur de sel,
chartreuse de légumes

Savarin aux fruits



vendredi 16 février

polenta

Souris d'agneau rôtie au thym

Eclair façon Paris-Brest



Les déjeuners journaliers de
Mars-Avril 2018

lundi 12 mars

restaurant fermé



mardi 13 mars

Quiche au jambon et épinards

Suprême de poulet chasseur,
pommes gaufrettes

Soufflé glacé au pralin



mercredi 14 mars

restaurant fermé



jeudi 15 mars

Bouchée à la reine

Carré de veau poêlé Judic

Beignet glacé à la vanille



vendredi 16 mars

Velouté de potiron, dentelle de
Beaufort

Carré d'agneau en croûte
moderne

Blanc-manger aux fruits
exotiques, coulis passion



lundi 19 mars

restaurant fermé



mardi 20 mars

Goujonnettes de poisson sauce
tartare

Blanquette de volaille riz pilaf

Pomme soufflée au pralin, sablé
breton



mercredi 21 mars

restaurant fermé



jeudi 22 mars

Royale de saint jacques au
bouillon de trompettes des morts

Poulet cocotte grand-mère

Nougat glacé, tuile cristalline aux
agrumes



vendredi 23 mars

Rouget barbet, confit de fenouil,
courgettes au beurre d'anis

Côte de bœuf grillée sauce
Béarnaise

Nougat glacé



lundi 26 mars

restaurant fermé



mardi 27 mars

restaurant fermé



mercredi 28 mars

restaurant fermé



jeudi 29 mars

Mousseline de merlan Arlequin

Grenadin de veau Zingara

Crumble aux amandes, rhubarbe
et fraise



vendredi 30 mars

Bisque de crustacés

Daurade grillée Marseillaise

Fraise Melba



lundi 02 avril

restaurant fermé



mardi 03 avril

Assiette de poissons fumés

Travers de porc laqués au miel et
gingembre

Poires cuites comme une tatin,
crumble de fruits secs



mercredi 04 avril

restaurant fermé



jeudi 05 avril

Asperges à la Flamande

Aile de raie aux câpres

Banane caramélisée, mousse
chocolat blanc et milk-shake

vendredi 06 avril

Crevettes flambées au whisky

Parmentier de canard confit,
façon tournedos, jus de canard
épicé

Fraisier et son coulis



lundi 09 avril

Cannelloni de poissons

Bohémienne de légumes, crème
d'ail et persil

Saltimbocca de veau

Gratin de poires au Marsala



mardi 10 avril

Profiteroles aux lardons

Suprême de volaille pochée,
tagliatelle à la julienne de
légumes

Miel et citron



mercredi 11 avril

risotto aux fruits de mer

osso-bucco Milanaise

Panacotta aux fraises

jeudi 12 avril

Tarte fine d'escargots aux
champignons

Sauté de veau Marengo

Tarte fine, beignet de datte
sorbet exotique



vendredi 13 avril

Feuilleté d'asperges sauce
mousseline

Brochette d'agneau grillée sauce
paloise

Soupe de fraises au basilic



lundi 16 avril

gaspacho de langoustines

filet mignon de porc au chorizo
crème catalane



mardi 17 avril

Cocktail de crevettes

Demi-coquelet rôti, jardinière de
légumes

Entremet grain d'Antan

mercredi 18 avril

assiette de tapas

paëlla

soupe de fraises au Malaga et

Churros



jeudi 19 avril

restaurant fermé



vendredi 20 avril

restaurant fermé



Lundi 23 avril

Saucisson brioché

Suprême de pintadeau farci aux

champignons

Dessert du jour



Mardi 24 avril

Menu non défini à ce jour

Les déjeuners journaliers de

Mai 2018

(sous réserve du calendrier d'examens)

lundi 14 mai

menu d'examen

(tables de 2 et 4 couverts uniquement)



mardi 15 mai

melon à l'italienne

pavé de saumon grillé, beurre

blanc à l'anis

dessert du jour



mercredi 16 mai

menu d'examen

(tables de 2 et 4 couverts uniquement)



jeudi 17 mai

restaurant fermé



lundi 21 mai

restaurant fermé



mardi 22 mai

salade Niçoise

lambschop grillé aux herbes,

beurre marseillais

dessert du jour



mercredi 23 mai

soupe glacée à la pastèque et au
melon

noisette d'agneau à la crème d'ail

tarte au citron



jeudi 24 mai

restaurant fermé

vendredi 25 mai

restaurant fermé



lundi 28 mai

soupe de poissons

bouillabaisse

pêche Melba



mardi 29 mai

restaurant fermé



mercredi 30 mai

Petits rougets grillés Niçoise

Cuisse de lapereau en papillote à
la provençale

Duo de sorbet au citron jaune
citron vert



jeudi 31 mai

restaurant fermé

Cours de cuisine pour tous ...



Mes cours de cuisine
à l'école hôtelière

Cette année encore, venez-vous initier à la cuisine le samedi matin dans une ambiance conviviale... **Matthieu et Geoffroy**, Professeurs de cuisine seront heureux de partager avec vous leur passion de la cuisine sur les thèmes suivants.

Réservations et renseignements via le site internet : www.cercleculinaire.com

COURS DE CUISINE 1

Samedi 14 Octobre 2017 à 09h00

Cuisine du terroir: L'Auvergne

Bavarois de céleri, crème moussieuse à la fourme d'Ambert

Le traditionnel chou farci auvergnat

Prix : 45 Euros

COURS DE CUISINE 7

Samedi 20 Janvier 2018 à 09h00

Cuisinez simple...et pas cher

Oeuf dit parfait..crèmeux au lard et ail fumé, mouillettes

Une brandade de morue

Une madeleine, comme une crêpe, confit de citron à l'estragon.

Prix : 44 Euros

COURS DE CUISINE 2

Samedi 21 Octobre 2017 à 09h00

Les poissons de nos côtes

Mousseline de merlan arlequin

Filets de carrelet piqué de romarin, gnocchis au parmesan

Prix : 45 Euros

COURS DE CUISINE 8

Samedi 10 Février 2018 à 09h00

Cuisine à 4 mains

Je prépare mon goûter d'anniversaire

(Gâteau d'anniversaire et confiseries maison)

Prix : 44 Euros

COURS DE CUISINE 3

Samedi 18 Novembre 2017 à 09h00

Autour du lapin

Rillettes de lapin, petite salade fraîcheur

Râble de lapin farci au foie gras, méli-mélo de légumes

Prix : 46 Euros

COURS DE CUISINE 9

Samedi 17 Mars 2018 à 09h00

choux salés, choux sucrés

choux aux escargots, sauce moussieuse à l'ail et persil

Le fameux Paris-Brest

Prix : 44 Euros

COURS DE CUISINE 4

Samedi 25 Novembre 2017 à 09h00

Pour les fêtes

Foie gras poêlé au pain d'épice et fruits secs

Petit ragoût de ris de veau et rognons aux champignons sauvages

Pomme Darphin

Prix : 55 Euros

COURS DE CUISINE 10

Samedi 24 Mars 2018 à 09h00

Table de Pâques

Cheese cake au saumon fumé

Souris d'agneau confite aux épices, Tajine de légumes

Prix : 48 Euros

COURS DE CUISINE 5

Samedi 9 Décembre 2017 à 09h00

Apéritif dinatoire

Goujonnettes de poulet sésame et cacahuètes, crème coco

Caviar de courgettes, crème de parmesan

Biscuit roulé salé carottes-fromage frais coriandre

Panna Cotta amande, gelée de griotte

Prix : 45 Euros

COURS DE CUISINE 11

Samedi 21 Avril 2018 à 09h00

Cuisine Veggie

Mezze végétarien

(Taboulé d'avoine, socca, salade de fèves aux olives et noix, Baba ganoush, crème d'artichauts, fromage cajou, marmelade de figues)

Cheesecake cru au citron vert

Prix : 45 Euros

COURS DE CUISINE 6

Samedi 16 Décembre 2017 à 09h00

Préparons l'épiphanie....

Galette des rois traditionnelle

Galette pomme spéculoos

Le véritable chocolat viennois

Prix : 44 Euros