



SEMAINE	
du 14/09 au 19/09	Muffins fruits rouges
du 21/09 au 26/09	Clafoutis tomate cerise basilic
du 28/09 au 3/10	Gateau noix de coco
du 5/10 au 10/10	Muffins à la citrouille
du 12/10 au 17/10	crumble aux pommes
19/10 au 1/11	<b>Stages Vacances de Toussaint</b>
du 2/11 au 7/11	Le Velouté de potiron des ateliers
du 9/11 au 14/11	Nems banane chocolat
du 16/11 au 21/11	Tarte aux légumes
du 23/11 au 28/11	Biscuits à la cannelle
du 30/11 au 5/12	Poulet curry et riz
du 7/12 au 12/12	cupcakes de Noël
du 14/12 au 19/12	Truffes au chocolat
21/12 au 31/12	<b>Stages Vacances de Noël</b>
du 4/01 au 9/01	<b>Congés annuels</b>
du 11/01 au 16/01	la galette des Rois
du 18/01 au 23/01	Rouleaux de printemps
du 25/01 au 30/01	Perles de tapioca
du 1/02 au 6/02	lasagne des Ateliers
du 8/02 au 13/02	Panacotta et son coulis de fruits
du 15/02 au 26/02	<b>Stage Vacances de Février</b>
du 1/03 au 6/03	Tarte aux pommes
du 8/03 au 13/03	verrine de légumes et sa vinaigrette
du 15/03 au 20/03	mi-cuit au chocolat
du 22/03 au 27/03	La vraie Ratatouille
du 29/03 au 3/04	tiramisu classique
du 6/04 au 10/04	Ta pizza
du 12/04 au 17/04	Les mendiants
du 19/04 au 30/04	<b>Stage Vacances de Pâques</b>
du 3/05 au 7/05	Gougères au fromage
du 10/05 au 15/05	<b>Congés annuels</b>
du 17/05 au 22/05	perles tapioca au lait du coco
du 25/05 au 29/05	Riz cantonnais
du 31/05 au 5/06	ma tarte aux fruits de saison
du 7/06 au 12/06	Plateau apéro
du 14/06 au 19/06	Tuiles aux amandes

Les cours se terminent le **lundi 21 juin**.

Une semaine de fermeture annuelle est prévue la **semaine de janvier** et la **semaine de l'ascension**, sauf pour les cours du lundi qui au Le programme peut être modifié en fonction de la disponibilité des produits.



SEMAINE	
du 14/09 au 19/09	Cake citron/pavot
du 21/09 au 26/09	Gnocchi
du 28/09 au 3/10	panna cotta et sa sauce de caramel au beurre salé
du 5/10 au 10/10	Flan de carotte/curry
du 12/10 au 17/10	tarte au citron meringuée
19/10 au 1/11	<b>Stages Vacances de Toussaint</b>
du 2/11 au 7/11	Velouté de potiron et son ile flottante
du 9/11 au 14/11	crumble aux pommes/cannelle
du 16/11 au 21/11	Apprendre à faire un risotto
du 23/11 au 28/11	fondant à la crème de marron et sa chantilly
du 30/11 au 5/12	Le gratin dauphinois
du 7/12 au 12/12	La buche de Noël
du 14/12 au 19/12	Plateau apéritif de Noël
21/12 au 31/12	<b>Stages Vacances de Noël</b>
du 4/01 au 9/01	<b>Congés annuels</b>
du 11/01 au 16/01	la galette des Rois
du 18/01 au 23/01	burger fait maison
du 25/01 au 30/01	gâteau japonais
du 1/02 au 6/02	lasagne des Ateliers
du 8/02 au 13/02	Samosa
du 15/02 au 26/02	<b>Stage Vacances de Février</b>
du 1/03 au 6/03	le paris brest
du 8/03 au 13/03	pâtes faites maison
du 15/03 au 20/03	mi-cuit au chocolat
du 22/03 au 27/03	hachis parmentier
du 29/03 au 3/04	Tartelettes chocolat caramel noisettes
du 6/04 au 10/04	le cupcake de Paques
du 12/04 au 17/04	les sushis
du 19/04 au 30/04	<b>Stage Vacances de Pâques</b>
du 3/05 au 7/05	crème au caramel
du 10/05 au 15/05	<b>Congés annuels</b>
du 17/05 au 22/05	wok thaïlandais- découverte des sauces
du 25/05 au 29/05	cheesecake
du 31/05 au 5/06	Fish & chips
du 7/06 au 12/06	Travail de la meringue
du 14/06 au 19/06	Découverte du cake design

Les cours se terminent le **lundi 21 juin**.  
 Une semaine de fermeture annuelle est prévue la **semaine de janvier** et la **semaine de l'ascension**, sauf pour les cours du lundi qui au  
 Le programme peut être modifié en fonction de la disponibilité des produits.