



**Merci de prévoir d'arriver ¼ d'heure avant le début de l'atelier**

**Samedi 01**                    **09h30/12h30 – Apéro de Fêtes - 70€**

Panna Cotta au Foie Gras & Pain d'Epices, Mini Savarins aux 2 Saumons, Mince Pies à la Viande & Champignons, Verrines de Velouté aux Champignons & Chantilly Tonka

**Mercredi 05**                **14h00/16h00 Ados 45€ ou Duo Ado/Adulte 81€**

Carrés Croquants aux Amandes, Fudge Chocolat & Amandes, Spéculoos

**Samedi 08**                    **09h30/12h30 – 60€**

Quenelles de Volaille & Sauce aux Champignons, Moelleux de Topinambours & Mousse Litchi/Mangue

**Samedi 15**                    **09h30/12h30 – 60€**

Terrine de Poisson à l'Estragon, Choux Farci au Saumon & Mousse Passion

**Mardi 18**                     **18h30/21h30 - Atelier Privé HP- Complet**

Coquilles St Jacques, Risotto aux Champignons & Moelleux de Topinambours, Mousse Passion

**Mercredi 19**                **14h00/18h00- 80€- Atelier Privé - Complet**

Atelier Chocolats : Chocolats Fourrés au Caramel, Café & Chocolat/Passion

**Samedi 22**                    **09h30/12h30 – 90€**

Foie Gras en Terrine, Quenelles de Poisson & Bisque de Crevettes, Pain d'Epices

**Vendredi 28**                **14h00/15h30 Enfants 32€ ou Duo Enfant/Adulte 70€**

Fudge Chocolat & Amandes & Sablés de Noël