



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

Samedi 02 09h30/12h30 - 55€

Paris-Brest : Choux & Craquelin, Crème au Praliné Maison

Mercredi 06 14h00/16h00 Ados 40€ ou Duo Ado/Adulte 65€

Pain de Viande, Carottes braisées au miel & Mousse au Chocolat

Samedi 09 10h00/12h00 - **Atelier Privé St Micro- Complet**

Mini Burgers Poulet & Saumon Fumé

15h00/17h00 - **Atelier Privé St Micro- Complet**

Mini Burgers Poulet & Saumon Fumé

Mercredi 13 14h00/15h30 Enfants 30€ ou Duo Enfant/Adulte 45€

Biscuits Tendres au Citron & Smoothie Fraise

Vendredi 15 18h30/21h30 - 55€

Tartes Sucrées & Salées

- Tartelettes Vertes & Rouges : Garnitures Niçoise & Artichaut/Ricotta maison
- Tatin de Pommes Caramélisées sur Sablé Breton

Samedi 16 09h30/12h30 - 55€

Terrine de Chou-Fleur, Timbales de Boulgour aux Légumes d'Été & Fondant au Chocolat

Mercredi 20 14h00/16h00 Ados 40€ ou Duo Ado/Adulte 65€

Terrine de Chou-Fleur, Fondant au Chocolat & Smoothie à la Fraise

Samedi 23 09h30/12h30 - 55€

Vegan : Rouleaux de Printemps Avocat/Pamplemousse, Pizza Végétale, Energy Balls & Verrines aux Graines de Chia/Coco/Fraise

Mardi 26 18h30/21h30 – **CE HP- COMPLET**

Terrine de Chou-Fleur, Timbales de Boulgour aux Légumes d'Été, Green Barquettes & Praliné Maison