

## PARTIE SALEE

**Cuisine Japonaise :** Cours de 5 h : « prix par personne 87 € » repas et boissons compris.

(Le repas se fait après le cours)

Découvrir les saveurs raffinées et équilibrées de cette cuisine millénaire, envoûtante et harmonieuse.

**Au programme :** Soupe miso gingembre et volaille, cuisson du riz vinaigré, sushis, sashimis, makis, beignets de tempura, brochettes kushi katsu .

« Possibilité de convier au repas une ou plusieurs personnes : 18 € par invité, vin compris »

**DATES :** Samedi 6 avril à 14h. Samedi 27 juillet à 14h

**Cuisine traditionnelle japonaise :** Cours de 5 h : « prix par personne 87 € » repas et boissons compris.

(Le repas se fait après le cours)

Voyage culinaire au cœur du Japon. Découvrir des recettes authentiques de la cuisine japonaise familiale et gastronomique. (ATTENTION, on ne fera pas de sushis, makis, sashimis.)

**Au programme :** Sunomona de concombre et wakamé. Poulpe vinaigré. Gambas au Kimi-Zunzen. Soupe miso pomme de terre et oignons. Boulettes de tofu frit. Mijoté de bœuf et légumes au saké. Flan salé au poulet, crevette et shiitake. Tonkatsu de porc. Gyosa de poulet grillé. Soupe chaude de Soba au canard. Chiffon cake au matcha. Flan de soja et jus de Yuzu.

« Possibilité de convier au repas une ou plusieurs personnes : 18 € par invité, vin compris »

**DATES :** Dimanche 14 avril à 8h30. Samedi 21 septembre à 14h

**La cuisine « Anti cancer » :** Cours de 5 h : « Prix par personne 87 € », repas et boissons compris.

(Le repas se fait après le cours)

Travailler sur l'alimentation pour essayer de prévenir le cancer n'est pas une chose simple. Nous ne sommes pas tous égaux par rapport au risque de cancer, mais il semble que nos choix alimentaires peuvent influencer positivement ou négativement ce risque. Certes, il n'y a pas que l'alimentation, mais aujourd'hui je veux croire, que même si l'alimentation ne réduit que de quelques petits pour cents le risque par rapport à cette maladie, et bien, c'est toujours bon à prendre... alors apprenons à utiliser les aliments qui ont montré leur capacité à nous protéger... avec des recettes au Top !

**Au programme :** Coleslaw de choux pommés et choux rouges aux baies de goji, Tarte façon taboulé de choux-fleurs et légumes verts en gelée, Tarte Tatin de légumes aux herbes sablée à la farine de riz, Bar en croûte de sel et aux algues, Blanquette de veau au lait d'avoine, sauge, livèche et champignons noirs, Tournedos de cabillaud et Wakamé, croquants de sésame et graines de lin, sauce avoine aux épices, Crumble d'avoine, noix, thé vert et fruits de saison.

« Possibilité de convier au repas une ou plusieurs personnes : 18 € par invité, vin compris »

**DATES :** Dimanche 22 septembre à 8h30

**« My name is James Burger » :** Cours de 4h. Prix par personne 87 € » Chaque stagiaire repartira avec un échantillon de chaque produit. Une dégustation se fera aussi pendant le cours.

Découvrir plein de variétés de Burger bien moelleux. Avoir cette sensation de mordre dans un pain savoureux et une garniture juteuse à souhait.

**Au programme :** Tout un assortiment de sauces maison. Cheeseburger. Buffalo Burger gorgonzola. Burger Méditerranée, fêta et sauce barbecue. Burger mexicain au guacamole. Burger wasabi pois gourmand. Chicken Burger au lard. Chicken Burger légumes tandoori. Chicken curry à l'orange. Chicken terriyaki. Burger veggie, lentilles sauce soja.

**DATES :** Samedi 13 avril à 14h. Vendredi 9 août à 14h. Samedi 7 septembre à 8h30.

**Les terrines New :** Cours de 4 h : « Prix par personne 87 € » Vous pourrez emporter 3 terrines 8/10 personnes et un pot de rillettes.

Une dégustation se fera après le cours

Rillettes de cochon aux herbes. Terrines de lapin noix de cajou et cranberries, Terrine de légumes multicolores. Terrine aux 2 saumons, ciboulette et poivrons grillés.

**DATES :** Vendredi 21 juin à 14h. Vendredi 26 juillet à 14h

**Les poissons New :** Cours de 5 h : « Prix par personne 87 € » repas et boissons compris.

(Le repas se fait après le cours)

Apprendre différentes techniques de préparation, différentes cuissons. Réaliser des sauces d'accompagnement.

**Au programme :** Marmite du pêcheur. Blanquette de poisson et légumes. Lasagne de la mer. Blinis de saumon fumé et tartare de thon à la tahitienne. Ravioles vapeur de saumon aux herbes fraîches. Tajine de lotte chorizo et piquillos.

« Possibilité de convier au repas une ou plusieurs personnes : 18 € par invité, vin compris »

**DATES :** Dimanche 7 avril à 8h30. Samedi 22 juin à 8h30

**Buffet apéritif dînatoire, mises en bouche N°1 :** Cours de 5 h : « prix par personne 87 € » repas et boissons compris. (Le repas se fait après le cours)

Apprendre à réaliser un cocktail dînatoire de façon rapide et rationnelle. Petites astuces pour tapas rapides. Réaliser des petites verrines, petites casseroles ou cuillères Japonaises ou mini brochettes. Buffet chaud et froid

**Au programme :** Velouté poivron rouge, Marbré foie gras pain d'épices, Velouté cèpes et patate douce, Crème brûlée foie gras morilles. Marbré de foie gras mangue. Carpaccio de thon. 2 verrines desserts.

« Possibilité de convier à la dégustation du buffet une ou plusieurs personnes : 18 € par invité, vin compris »

**DATES :** Samedi 29 juin à 14h. Vendredi 27 septembre à 14h

**Cuisine du Monde :** Cours de 5 h : « Prix par personne 87 € », repas et boissons compris.

(Le repas se fait après le cours) « On vous invite pour un grand voyage »

Venez découvrir ou redécouvrir des saveurs et des associations comme si vous y étiez.....

**Au programme :** Gyosa de volaille et crevettes sauce soja miel et gingembre. Porc caramélisé. Loup au lait de coco et combawa, gratin de bananes plantain. Saumon au sirop d'érable au poivre sauce cranberries. Pastilla de canard à la pomme. Tajine de veau menthe et basilic à la fève. Briouate cigare aux amandes. Perles de coco au beurre de cacahuètes.

« Possibilité de convier au repas une ou plusieurs personnes : 18 € par invité, vin compris »

**DATES :** Samedi 25 mai à 14h. Vendredi 5 juillet à 14h.

**La Cuisine Lyonnaise :** Cours de 5 h : « Prix par personne 87 € » repas et boissons compris.

(Le repas se fait après le cours) On oublie les rancunes (oui ce n'est pas gagné... Je sais...)

**Au programme :** Grenouilles à la Lyonnaise. Gâteau foie de volaille sauce crustacé. Tablier de sapeur, Quenelles de volaille sauce échalotes. Sot-l'y-laisse à la crème. Cerveille de canuts. Crème brûlée vanille

« Possibilité de convier au repas une ou plusieurs personnes : 18 € par invité, vin compris »

**DATE :** Dimanche 15 septembre à 8h30

**Cuisine Thai :** Cours de 5 h : « Prix par personne 87 € », repas et boissons compris

(Le repas se fait après le cours).

Découvrir l'une des cuisines les plus fines et variées du Monde. Venez entreprendre ce voyage culinaire qui en surprendra plus d'un. Se régaler de plats simples et rapides, ambiance garantie !

**Au programme :** Pâte de curry jaune, pâte de curry rouge. Sauce saté. Beignets de poissons et calamars au curry jaune. Brochettes de porc saté. Potage poulet citronnelle coco. Soupe won ton aux crevettes. Soupe champignons au Tofu. Nems au porc, champignons noirs et vermicelles de soja. Flan de tapioca, noix de coco, mangues et vermicelles frits au sucre.

« Possibilité de convier au repas une ou plusieurs personnes : 18 € par invité, vin compris »

**DATES :** Dimanche 4 août à 8h30. Vendredi 20 septembre à 14h

**Cuisine indienne :** Cours de 5 h : « Prix par personne 87 € », repas et boissons compris.

(Le repas se fait après le cours)

Découvrir cet univers de goûts et de saveurs épicées tellement variés et tout en couleur.

**Au programme :** lentilles rouges à la coriandre. Pois chiches à la noix de coco. Haricots au garam masala. Curry de légumes. Curry de pomme de terre au pavot. Poulet tandoori. Poisson à l'oignon et épices. Pains puri. Galettes Paratha. Raita au concombre et tomates. Boulettes au sirop cardamome.

« Possibilité de convier au repas une ou plusieurs personnes : 18 € par invité, vin compris »

**DATES :** Samedi 3 août à 8h30. Dimanche 8 septembre à 8h30.

**Découverte des Régions :** Cours de 5 h : « Prix par personne 87 € », repas et boissons compris. (Le repas se fait après le cours)

Découvrir des plats méconnus ou pas au fil des régions. Des plats typiques qui font vraiment envie. Des plats de fêtes ou des plats simples.

**Au programme :** *Salade Alsacienne au Munster. Kouglof aux lardons et vieux Conté. Garbure Béarnaise. Soupe de châtaignes au potiron et boudin noir. Gratin d'oignons doux des Cévennes. Bouillabaisse de moules et sa rouille. Rôti de porc farci aux pruneaux avec fenouil, sauce miel et Xérès. Blanquette de saumon aux poireaux.*

« Possibilité de convier au repas une ou plusieurs personnes : 18 € par invité, vin compris »

**DATES :** Dimanche 23 juin à 8h30. Samedi 14 septembre à 14h.



**La Cochonnaille dans tous ces états !! :** Cours de 5 h : « Prix par personne 87 € », repas et boissons compris.

(Le repas se fait après le cours)

Pour changer du traditionnel... Plein de façons à le déguster ce BON COCHON !!!.

**Au programme :** *Râpée de pomme de terre au saucisson à cuire et sarrasmon. Okonom-Yaki (galette japonaise au cochon). Filet mignon en feuilleté sauce vin rouge. Pot au feu de cochon au Chorizo. Vindaloo de Porc (ragoût indien). Filet au Maroilles et pomme fondante. Pulled Pork (c'est confit, grillé, ça déchire et c'est Américain...hé oui !).*

« Possibilité de convier au repas une ou plusieurs personnes : 18 € par invité, vin compris »

« En collaboration avec Nicole et Pierre Jousserand de Chambles. Site web: [www.lamitonniere.com](http://www.lamitonniere.com) »

**DATES :** Dimanche 26 mai à 8h30. Vendredi 14 juin à 14h. Dimanche 29 septembre à 8h30.

**Cuisine de nos Grands-mères :** Cours de 5 h : « Prix par personne 87 € », repas et boissons compris.

(Le repas se fait après le cours)

« Fermer les yeux et se remémorer les plats mijotés qui sentaient bon, en arrivant dans la cuisine de sa Grands-mères..... ». **Au programme :** *Aspic de saumon fumé à l'aneth et œuf mimosa. Pot au feu mijoté de Mamie. Blanquette de veau à l'ancienne. Sauté de veau Marengo. Coq au vin. Lapin chasseur. Gratin de pommes de terre aux cépes. Crème caramel*

« Possibilité de convier au repas une ou plusieurs personnes : 18 € par invité, vin compris »

**DATES :** Dimanche 7 juillet à 8h30. Samedi 28 septembre à 8h30.

**Barbecue/Plancha :** Cours de 4 h : « Prix par personne 72 € », dégustation des produits et boissons comprises. (Le repas se fait après le cours)

La cuisine gastronomique de l'été sur une terrasse de façon rationnelle.

Découvrir une autre façon de faire un barbecue ou une plancha, avec une organisation optimale pour être plus souvent avec ses invités.

**Sauce au curry, sauce Barbecue, blancs de volaille à la grecque, cubes de porc à la sauge et aux agrumes, brochette de crevettes et griottes, bœuf au curry de Madras, magret de canard aux poires balsamique, thon pané au sésame et pavot saumon, ananas, soho, citron vert.**

« Possibilité de convier au repas une ou plusieurs personnes : 18 € par invité, vin compris »

**DATES :** Dimanche 30 juin à 8h30. Dimanche 28 juillet à 8h30. Samedi 10 août à 8h30

**Barbecue/Plancha « Japonais » :** Cours de 4 h : « Prix par personne 72 € », dégustation des produits et boissons comprises. (Le repas se fait après le cours)

La cuisine gastronomique de l'été sur une terrasse de façon rationnelle.

Découvrir ensemble la cuisson « yaki » qui fait la réputation de la cuisine Japonaise. Et plein de mises en bouche originales

**Sauce Yakitori, Sauce gama daré, Croquette panée, Okonomiyaki, tartare de maquereaux, Kara age, Brochette Tsukuné, brochette bœuf et fromage, boulette de poulet coriandre, saumon teriyaki, brochette de poireaux teriyaki, yakisoba aux légumes**

« Possibilité de convier au repas une ou plusieurs personnes : 18 € par invité, vin compris »

**DATES :** Vendredi 7 juin à 14h. Samedi 6 juillet à 8h30

**Que des patates New :** Cours de 4 h : « Prix par personne 72 € », repas et boissons compris.

(Le repas se fait près le cours)

Découvrir ou redécouvrir des recettes consacrées à notre bonne « vieille patate »

Nous découvrirons les innombrables possibilités qu'elle offre en matière de préparation

**Au programme :** *Salade asiatique patate violette et cacahuètes. Véritables gnocchis sauce tomate pesto. Quenelles au Cheddar. Purée patates douces, noisette et poivrons rouges, Croquettes polenta parmesan jambon cru. Bubble anglais pommes de terre, choux et lardons. Blinis de pomme de terre salsa tomate avocat et sauce Colza grillé. Pommes dauphines.*

« Possibilité de convier à la dégustation une ou plusieurs personnes : 18 € par invité, vin compris »

**DATES :** Samedi 15 juin à 8h30. Vendredi 13 septembre à 14h.



**Plaisirs et Santé» :** Cours de 4 h : « Prix par personne 72 € », repas et boissons compris.

(Le repas se fait près le cours)

« Un peu de sans gluten ! Un peu de sans lactose ! Un peu de santé ! Beaucoup de plaisir ! ».

**Au programme :** *Salade vitaminée asiatique. Wrap au caviar d'aubergine. Gratin de pomme de terre lait de coco et crevettes. Quiche lorraine pour tous. Rouleaux de courgette au riz sauce poivrons rouges. Pâté de foie de volaille et sauce aux crustacés. Parmentier de veau et purée de courgette. Quenelle allégée au saumon. Brownies super léger. Flan de pâtissier EXTRA à la fève de tonka.*

« Possibilité de convier à la dégustation une ou plusieurs personnes : 18 € par invité, vin compris »

**DATES :** Vendredi 24 mai à 14h. Mardi 30 juillet à 14h. Vendredi 6 septembre à 14h.

**Voyage autour des épices :** Cours de 4 h : « Prix par personne 72 € », repas et boissons comprises. (Le repas se fait après le cours)

La cuisine des épices ne consiste pas à tout réinventer, mais plutôt à apprendre à intégrer des nouvelles saveurs pour mettre du plaisir dans votre assiette, en sachant que plein d'épices sont excellentes pour votre santé, sans pour autant vous « emporter » la bouche et ne plus rien sentir ensuite.

**Au programme :** *Houmous chaud Maïko, Raïta d'aubergine. Petits chaussons farcis aux légumes, gingembre et curcuma. Emincé de poulet aux amandes et douces épices. Curry de poisson. Tajine de poissons à la Chermoulah. Tarte fine aux pommes et crème d'amandes aux épices.*

« Possibilité de convier au repas une ou plusieurs personnes : 18 € par invité, vin compris »

**DATES :** Samedi 8 juin à 8h30. Dimanche 11 août à 8h30.



**« Beurk ! Ca déchire ! » A la demande de stagiaires...on en remet un pour vous faire**

**plaisir :** Cours de 5 h : « Prix par personne 72 € », repas et boissons comprises. (Le repas se fait après le cours)

**« La cuisine c'est comme le rapport à l'autre, il ne faut pas se fier à l'apparence »**

Oser découvrir ou redécouvrir des recettes d'abats en effaçant certains mauvais souvenirs d'enfance...

**Quelques exemples :** *Toasts de pain d'épices grillés de cervelle d'agneau panée au sésame. Cassolette d'andouillette aux pommes de terre et vin blanc. Mouillettes de langue de veau aux pistaches, sauce tomates basilic. Feuilleté de ris de veau champignons épinard. Rogons de veau sauce moutarde violette. Cœur de bœuf au vin rouge. Wraps de foie de veau au gingembre, poivrons, avocat.*

« Possibilité de convier au repas une ou plusieurs personnes : 18 € par invité, vin compris »

**DATES :** Dimanche 16 juin à 8h30

## **PARTIE SUCREE**



**Entremets Moderne « Mongo Bamba »** : Cours de 4 h : « Prix par personne 72€ ». Le stagiaire emmène son entremets.

Apprendre à réussir un entremets moderne digne d'un pâtissier.

**Composition** : *Biscuit pistache coco, croustillants choc noisettes sarrasin, Crèmeux de mangue framboise, mousse mangue citron, glaçage brillant orange*

**DATES** : Jeudi 18 avril à 14h. Dimanche 9 juin à 8h30. Mercredi 7 août à 14h.

**Avalanche de petits fours sucrés La Class !!** : Cours de 4 h : Prix par personne 68 € »

Le stagiaire emmène un échantillon de chaque petit four (environ 500 g)

*Langues de chat coco, Florentin, Sablés tutti frutti, Sablés hollandais en damier, Bouchées caramel, Friands, Croquants au gianduja, Rosettes chocolatées, Duchesses praliné noisette.*

**DATES** : Vendredi 28 juin 14h. Lundi 5 août à 14h. Mercredi 12 septembre à 14h



**Tarte Moderne N°1 « Suprême framboises »** : Cours de 4 h : « Prix par personne 72€ ». Le stagiaire emmène sa tarte.

Apprendre à réussir une tarte gourmande originale. Mélange entre un entremets et une tarte, complexe et simple à la fois... pour le plaisir des yeux et du palais, digne d'un pâtissier.

**Composition** : *Pâte sablée noisette, Biscuit citron vert, confit de framboise, diplomate vanille citron vert.*

**DATES** : Mercredi 17 avril à 14h. Mercredi 19 juin à 14h



**Tarte Moderne N°2 « Caramel pamplemousse »** : Cours de 4 h : « Prix par personne 72€ ». Le stagiaire emmène sa tarte.

Apprendre à réussir une tarte gourmande originale. Mélange entre un entremets et une tarte, complexe et simple à la fois... pour le plaisir des yeux et du palais, digne d'un pâtissier.

**Composition** : *Pâte sablée amandes, Crèmeux chocolat pamplemousse, croustillant caramel vanille, fraises fraîches.*

**DATES** : Mercredi 5 juin à 14h. Jeudi 25 juillet à 14h.



**Tarte Moderne N°3 « Granny smith et orange »** : Cours de 4 h : « Prix par personne 72€ ». Le stagiaire emmène sa tarte.

Apprendre à réussir une tarte gourmande originale. Mélange entre un entremets et une tarte, complexe et simple à la fois... pour le plaisir des yeux et du palais, digne d'un pâtissier.

**Composition** : *Pâte sablée noisette, onctueux noisettes, compote de pomme à l'orange, biscuit noisette, chips de pommes*

**DATES** : Lundi 24 juin à 14h. Mardi 9 juillet à 14h. Mardi 6 août à 14h



**Pâtisserie et pâte levée** : Cours de 4 h : « Prix par personne 72€ ». Le stagiaire emmène un échantillon de chaque produit.

Apprendre à réussir les pâtes levées. Dans la tradition, digne d'un pâtissier.

**Composition** : *Baba à l'ancienne au rhum et chantilly, Croissant au beurre, petits pains aux céréales, tarte brioche au beurre et caramélisée au sucre*

**DATES** : Vendredi 5 avril à 14h. Lundi 17 juin à 14h. Mercredi 3 juillet à 14h. Jeudi 8 août à 14h. Jeudi 5 septembre à 14h. Lundi 30 septembre à 14h

**T'es trop choux...** Cours de 3 h : « Prix par personne 52 € », Chaque stagiaire repartira avec un échantillon de chaque produit. Une dégustation se fera aussi pendant le cours.

RETROUVER...le goût d'un bon éclair, d'une bonne religieuse ou d'un Paris-brest...Le goût du VRAI.

**Quelques exemples** : *Réalisation de la pâte à choux. Crème pâtissière vanille, chocolat, pistache, praliné.*

*Crème mousseline. Réalisation de religieuses, éclairs, Paris-brest.*

**DATES** : Jeudi 16 mai à 14h. Samedi 29 juin à 8h30. Samedi 21 septembre à 8h30

**Tropézienne et bugnes ou beignets chocolat** : Cours de 4 h : Prix par personne 72 € »

Le stagiaire repart avec sa tarte tropézienne ainsi qu'un échantillon de bugnes et beignets.

Apprendre à réussir une Tropézienne moelleuse à souhait aux doux parfums de citron et fleur d'oranger.

Savoir réaliser un assortiment de bugnes moelleuses **STEPHANOISES** et des beignets chocolat coulant

**DATES** : Jeudi 6 juin à 14h. Vendredi 2 août à 14h. Jeudi 19 septembre à 14h

**Macarons** : Cours de 3 h : « prix par personne 52 € » Chaque stagiaire repartira avec un échantillon de chaque produit : 200 g

Apprendre à réaliser un assortiment de macarons (vanille, chocolat...).

*Le vrai macaron, moelleux, avec ce goût magique d'un mélange subtil d'amandes et de sucre. « Connaitre, enfin, le secret du macaron »*

**DATES** : Samedi 13 avril à 8h30. Jeudi 23 mai à 14h. Jeudi 20 juin à 14h. Samedi 27 juillet à 8h30. Mardi 6 août à 8h30

**TOUT au Chocolat** : Cours de 2 h « Prix par personne 42 € »

Les stagiaires repartent avec un partage de la production préparée par leur soin

**Tartelette chocolat caramel beurre salé. Coulant chocolat framboise. Soufflé chocolat minute.**

**DATES** : Jeudi 18 avril à 8h30. Jeudi 13 juin à 14h. Lundi 8 juillet à 14h. Jeudi 26 septembre à 14h

**« Cuisiner avec le Matru » Un enfant de 6 à 10 ans accompagné d'un adulte.**

Cours de 2 h : « Prix pour les deux personnes 72 € ». Chaque matru repartira avec sa production.

**Cours N°1** : *Petits Crackers emmental, Popcorn au chocolat blanc, esquimau mousse chocolat éclats de caramel.*

**DATES** : Mercredi 10 avril à 17h. Mercredi 26 juin à 14h. Mercredi 18 septembre à 17h

**Cours N°2** : *Sablés apéritif gruyère aux amandes, Nuggets de poisson maison, financier au chocolat*

**DATES** : Mercredi 10 avril à 14h. Mercredi 26 juin à 17h. Mercredi 18 septembre à 14h

**Cours N°3** : *Tartelette tomates aux épices, Cassolette de tartiflette, Crumble de mangue*

**DATES** : Mercredi 29 mai à 14h. Jeudi 4 juillet à 17h. Mercredi 31 juillet à 14h

**Cours N°4** : *Cigare de brick : jambon, chèvre figues. Mini brochettes kebab. Petits sablés diamants noisettes*

**DATES** : Mercredi 29 mai à 17h. Jeudi 4 juillet à 14h. Mercredi 31 juillet à 17h

**Cours N°5** : *Entremets mousse chocolat comme un pâtissier*

**DATES** : Mercredi 3 avril à 14h et 17h. Mercredi 15 mai à 14h. et 17h. Mercredi 10 juillet à 14h et 17h. Mercredi 25 septembre à 14h et 17h

**Cours N°6** : *Charlotte aux poires comme un pâtissier*

**DATES** : Mercredi 24 juillet à 14h et 17h. Jeudi 1 Août à 14h et 17h

## ***P.S. : N'oubliez pas votre appareil photo...***

**L'Institut de L'excellence Culinaire**

**8 rue Eugène Joly – 42100 Saint Etienne**

**Tél. 00(33) 4 77 25 37 59**

**Site Web: [www.institut-culinaire.fr](http://www.institut-culinaire.fr) - Email: [contact@institut-culinaire.fr](mailto:contact@institut-culinaire.fr)**

Avril 2019						
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
01 RESERVE	02 FERMETURE	03 Matrus choc	04 FERMETURE	05 Pâtes levées	06 Japonaise	07 Poissons NEW
08 FERMETURE	09 FERMETURE	10 Matrus 2/1	11 FERMETURE	12 RESERVE	13 Macarons Burgers	14 Traditionnel Japonais
15 RESERVE	16 RESERVE	17 Tarte N°1	18 Tout choc Entremets	19 RESERVE	20 RESERVE	21 RESERVE
22 RESERVE	23 RESERVE	24 RESERVE	25 RESERVE	26 RESERVE	27 RESERVE	28 RESERVE
29 RESERVE	30 RESERVE					

Mai 2019						
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
		01 RESERVE	02 RESERVE	03 RESERVE	04 RESERVE	05 RESERVE
06 RESERVE	07 RESERVE	08 RESERVE	09 RESERVE	10 RESERVE	11 RESERVE	12 RESERVE
13 RESERVE	14 RESERVE	15 Matrus 5 choc	16 Les choux	17 RESERVE	18 RESERVE	19 RESERVE
20 RESERVE	21 RESERVE	22 RESERVE	23 Macarons	24 Plaisirs santé	25 Cuisine du monde	26 Cochonnaïlle
27 FERMETURE	28 FERMETURE	29 Matrus 3/4	30 RESERVE	31 RESERVE		

Juin 2019						
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
					01 RESERVE	02 RESERVE
03 FERMETURE	04 FERMETURE	05 Tarte N°2	06 Tropézienne	07 Barbecue Japonais	08 Les épices	09 Entremets
10 FERMETURE	11 RESERVE	12 RESERVE	13 Tout choc	14 Cochonnaïlle	15 Patates NEW	16 Beurk ça déchire
17 Pâtes levées	18 FERMETURE	19 Tarte N°1	20 Macarons	21 Terrines NEW	22 Poissons NEW	23 Les régions
24 Tarte N°3	25 FERMETURE	26 Matrus 1/2	27 FERMETURE	28 Avalanche de petits Fours	29 Les choux Buffet dinatoire N°1	30 Barbecue / plancha

Juillet 2019						
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
01 RESERVE	02 RESERVE	03 Pâtes levées	04 Matrus 4/3	05 Cuisine du monde	06 Barbecue Japonais	07 Cuisine des Grands-mères
08 Tout choc	09 Tarte N°3	10 Matrus 5 Choc	11 RESERVE	12 RESERVE	13 RESERVE	14 RESERVE
15 RESERVE	16 RESERVE	17 RESERVE	18 RESERVE	19 RESERVE	20 RESERVE	21 RESERVE
22 RESERVE	23 RESERVE	24 Matrus 6 charlotte	25 Tarte N°2	26 Terrines NEW	27 Macarons Japonaise	28 Barbecue / plancha
29 FERMETURE	30 Plaisirs santé	31 Matrus 3/4				

Août 2019						
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
			01 Matrus 6 Charlotte	02 Tropézienne	03 Cuisine Indienne	04 Cuisine Thaï
05 Avalanche de Petits fours	06 Macarons Tarte N°3	07 Entremets	08 Pâtes levées	09 Burgers	10 Barbecue / plancha	11 Les épices
12 RESERVE	13 RESERVE	14 RESERVE	15 FERMETURE	16 FERMETURE	17 FERMETURE	18 FERMETURE
19 FERMETURE	20 FERMETURE	21 FERMETURE	22 FERMETURE	23 FERMETURE	24 FERMETURE	25 FERMETURE
26 FERMETURE	27 FERMETURE	28 FERMETURE	29 FERMETURE	30 FERMETURE	31 FERMETURE	

Septembre 2019						
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
						01 FERMETURE
02 RESERVE	03 RESERVE	04 RESERVE	05 Pâtes levées	06 Plaisirs santé	07 Burgers	08 Cuisine Indienne
09 RESERVE	10 RESERVE	11 RESERVE	12 Avalanche de Petits fours	13 Patates NEW	14 Les régions	15 Cuisine Lyonnaise
16 FERMETURE	17 FERMETURE	18 Matrus 2/1	19 Tropézienne	20 Cuisine Thaï	21 Les choux	22 Cuisine Anti-cancer
23 RESERVE	24 RESERVE	25 Matrus 5 Choc	26 Tout choc	27 Mise en bouche N°1	28 Cuisine des Grands-mères	29 Cochonnaïlle
30 Pâtes levées						