



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 03 MARS 2026</u>	<u>MERCREDI 04 MARS 2026</u>	<u>JEUDI 05 MARS 2026</u>	<u>VENDREDI 06 MARS 2026</u>
<p>TP CAP 20.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche ====</p> <p>Terrine de saumon et marinière de coques ====</p> <p>Fricassée de porc aux légumes printaniers ====</p> <p>Comme une forêt noire</p> <p>Possibilité supplément : plateau de fromages 5.00€</p>	<p><b>Formule type self :</b> 11.00 € (entrée, plat, dessert au choix)</p> <p>Salade Libanaise Où L'entrée du moment =====</p> <p>Jambon grillé, haricots verts persillés Où Plat du moment ====</p> <p>Salade de fruits frais Où Le dessert du jour</p>	<p>TP BP 25.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche =====</p> <p>Tartare et raviole de bœuf, consommé épicé =====</p> <p>Paupiette de carrelet, sauce vin blanc et coques Variation de choux =====</p> <p>Plateau de fromages =====</p> <p>Baba aux saveurs d'agrumes ou <b>Formule type self :</b> 11.00 € (entrée, plat, dessert au choix)</p> <p>Salade Libanaise Où L'entrée du moment =====</p> <p>Jambon grillé, haricots verts persillés Où Plat du moment ====</p> <p>Salade de fruits frais Où Le dessert du jour</p>	<p><i>Pas d'atelier</i></p>





FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 17 MARS 2026</u>	<u>MERCREDI 18 MARS 2026</u>	<u>JEUDI 19 MARS 2026</u>	<u>VENDREDI 20 MARS 2026</u>
<p>TP CAP 20.00 € (hors boissons)</p>	<p><b>Formule type self :</b> 11.00 € (entrée, plat, dessert au choix)</p>	<p>TP CAP 20.00 € (hors boissons)</p>	<p>TP CAP 20.00 € (hors boissons)</p>
<p>Mise en bouche ====</p>		<p>Mise en bouche ====</p>	<p>Mise en bouche ====</p>
<p>Rouleau de printemps, tartare de saumon, crevette et avocat ====</p>	<p>Cassolette forestière Où</p>	<p>Poêlée de champignons, œuf poché, Et sa vinaigrette réduite ====</p>	<p>Goujonnettes de rascasse, sauce mousquetaire ====</p>
<p>Blanquette de joue de porcelet aux noisettes, ragout de légumes primeurs ====</p>	<p>L'entrée du moment =====</p>	<p>Fricassée de pintade aux légumes printaniers ====</p>	<p>Epaulé d'agneau rôti au thym, gratin dauphinois, quelques pleurotes ====</p>
<p>Assortiment de choux</p>	<p>Linguini aux fruits de mer Où</p>	<p>Tarte croustillante au chocolat</p>	<p>Comme une forêt noire</p>
<p>Possibilité supplément : plateau de fromages 5.00€</p>	<p>Plat du moment ====</p>	<p>Possibilité supplément : plateau de fromages 5.00€</p>	<p>Possibilité supplément : plateau de fromages 5.00€</p>
	<p>Marquise Où</p>		
	<p>Le dessert du jour</p>		



<u>MARDI 24 MARS 2026</u>	<u>MERCREDI 25 MARS 2026</u>	<u>JEUDI 26 MARS 2026</u>	<u>VENDREDI 27 MARS 2026</u>
<p>TP CAP 20.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche ====</p> <p>Feuilleté d'œufs brouillés aux herbes, fondue de tomates ====</p> <p>filet de mulot sauce bonne femme, Pomme duchesse, quelques légumes glacés ====</p> <p>Tarte sablée au citron meringuée</p> <p>Possibilité supplément : plateau de fromages 5.00€</p>	<p><b>Formule type self :</b> 11.00 € (entrée, plat, dessert au choix)</p> <p>Gozleme chèvre épinard Où L'entrée du moment =====</p> <p>Pavé de merlu, risotto Où Plat du moment ====</p> <p>Fromage blanc Où Le dessert du jour</p>	<p>TP BP 25.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche : ====</p> <p>Royale de petit pois, effeuillé de haddock cru et cuit ====</p> <p>Sauté de veau marengo aux primeurs ====</p> <p>Le fromage du jour ====</p> <p>Gaspacho de kiwi de l'Adour, crémeux chocolat blanc, quelques framboises</p> <p><b><u>ou</u></b></p> <p><b>Formule type self :</b> 11.00 € (entrée, plat, dessert au choix)</p> <p>Gozleme chèvre épinard Où L'entrée du moment =====</p> <p>Pavé de merlu, risotto Où Plat du moment ====</p> <p>Fromage blanc Où Le dessert du jour</p>	<p style="text-align: center; font-size: 2em;"><i><b>Pas d'atelier</b></i></p>



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 31 MARS 2026</u>	<u>MERCREDI 01 AVRIL 2026</u>	<u>JEUDI 02 AVRIL 2026</u>	<u>VENDREDI 03 AVRIL 2026</u>
<p>TP CAP 20.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche ==== Goujonnettes de rascasse sauce rouille ==== Fricassée de porc aux légumes printaniers ==== Paris Brest</p> <p>Possibilité supplément : plateau de fromages 5.00€</p>	<p><i>Pas d'atelier</i></p>	<p>TP BP 25.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche ==== Ceviche de loup et avocat snacké en guacamole ==== Carré d'agneau rôti viennoise d'herbes fraîches, Artichaut violet farci façon tajine ==== Le fromage du jour ==== Soufflé glacé à l'orange et cointreau</p>	<p>TP CAP 20.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche ==== Tartare de saumon citron vert coco, petite salade ==== Volaille pochée, petite mariée Garniture du panier ==== Tarte aux poires et à la crème d'amandes</p> <p>Possibilité supplément : plateau de fromages 5.00€</p>



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 07 AVRIL 2026</u>	<u>MERCREDI 08 AVRIL 2026</u>	<u>JEUDI 09 AVRIL 2026</u>	<u>VENDREDI 10 AVRIL 2026</u>
<p>TP CAP 20.00 € (hors boissons)</p>	<p><b>Formule type self :</b> 11.00 € (entrée, plat, dessert au choix)</p>	<p>TP CAP 20.00 € (hors boissons)</p>	<p>TP CAP 20.00 € (hors boissons)</p>
<p>Mise en bouche ====</p>	<p>Salade de fusilli Où</p>	<p>Mise en bouche ====</p>	<p>Mise en bouche ====</p>
<p>Tarte fine aux sardines, tomates et oignons confits ====</p>	<p>L'entrée du moment =====</p>	<p>Quiche océane ====</p>	<p>Briochine de moule au curry ====</p>
<p>Darne de saumon poché sauce mousseline, flan de légume, pomme anglaise persillée ====</p>	<p>Pièce de bœuf au poivre, pommes frites Où</p>	<p>Escalope de bar au sésame et pavot, champignons farcis, choux romanesco ====</p>	<p>Effiloché de joue de bœuf façon parmentier au Corbières ====</p>
<p>Entremets au riz ====</p>	<p>Plat du moment ====</p>	<p>Bavarois rubanné ====</p>	<p>Charlotte aux fruits rouges ====</p>
<p>Possibilité supplément : plateau de fromages 5.00€</p>	<p>Tarte aux fruits Où</p>	<p>Possibilité supplément : plateau de fromages 5.00€</p>	<p>Possibilité supplément : plateau de fromages 5.00€</p>
<p>Le dessert du jour</p>	<p>Le dessert du jour</p>		



<u>MARDI 14 AVRIL 2026</u>	<u>MERCREDI 15 AVRIL 2026</u>	<u>JEUDI 16 AVRIL 2026</u>	<u>VENDREDI 17 AVRIL 2026</u>
<p>TP CAP 20.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche ====</p> <p>Salade façon Niçoise ====</p> <p>Filet de truite de mer Dieppoise Risotto aux algues ====</p> <p>Saint Honoré</p> <p>Possibilité supplément : plateau de fromages 5.00€</p>	<p><b>Formule type self :</b> 11.00 € (entrée, plat, dessert au choix)</p> <p>Quiche cheddar et brocoli Où</p> <p>L'entrée du moment =====</p> <p>Burger maison Où</p> <p>Plat du moment =====</p> <p>Œuf à la neige Où</p> <p>Le dessert du jour</p>	<p>TP BP 25.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche : ====</p> <p>Encornets farcis aux pieds de cochon, Coulis de piquillos ====</p> <p>Poitrine de pintade farcie aux herbes, risotto de lentilles, asperges vertes aux langoustines sauce genevoise ====</p> <p>Le fromage du jour ====</p> <p>Autour de la patate douce et les agrumes</p> <p><b><u>ou</u></b></p> <p><b>Formule type self :</b> 11.00 € (entrée, plat, dessert au choix)</p> <p>Quiche cheddar et brocoli Où</p> <p>L'entrée du moment =====</p> <p>Burger maison Où</p> <p>Plat du moment =====</p> <p>Œuf à la neige Où</p> <p>Le dessert du jour</p>	<p><i><b>Pas d'atelier</b></i></p>



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 28 AVRIL 2026</u>	<u>MERCREDI 29 AVRIL 2026</u>	<u>JEUDI 30 AVRIL 2026</u>	<u>VENDREDI 01 MAI 2026</u>
<p>TP CAP 20.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche ====</p> <p>Asperges sauce maltaise ====</p> <p>Poulet sauté aux langoustines Garniture du moment ====</p> <p>Dessert autour de la pâte feuilletée et crème d'amande</p> <p>Possibilité supplément : plateau de fromages 5.00€</p>	<p><i>Pas d'atelier</i></p>	<p>TP BP 25.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche : ====</p> <p>Sardine farcie tomate et parmesan, Saladine de roquettes aux pignons ====</p> <p>Bœuf (pavé de) grillé, béarnaise au vin rouge, pomme de terre grillée, fine purée de petit pois à l'estragon ====</p> <p>Le fromage du jour ====</p> <p>Le cannelé caramélisé, cerises jubilé</p>	<p><i>Pas d'atelier</i></p>



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 05 MAI 2026</u>	<u>MERCREDI 06 MAI 2026</u>	<u>JEUDI 07 MAI 2026</u>	<u>VENDREDI 08 MAI 2026</u>
TP CAP 20.00 € (hors boissons)	<b>Formule type self :</b> 11.00 € (entrée, plat, dessert au choix)	TP CAP 20.00 € (hors boissons)	
Mise en bouche ====	Bowl saumon	Mise en bouche ====	
Velouté de moules aux asperges à l'œuf poché ====	Où L'entrée du moment =====	Gaspacho Andalou ====	
Filet de carrelet dugléré, mini ratatouille croquante ====	Cocquilletto au jambon Où	Caille grillée à l'américaine sauce diable, Pommes paille et tomates rôties ====	
Bavarois rubané	Plat du moment ====	Tarte aux fraises en bande	
Possibilité supplément : plateau de fromages 5.00€	Fromage frais Où Le dessert du jour	Possibilité supplément : plateau de fromages 5.00€	<i><b>Pas d'atelier</b></i>



<u>MARDI 12 MAI 2026</u>	<u>MERCREDI 13 MAI 2026</u>	<u>JEUDI 14 MAI 2026</u>	<u>VENDREDI 15 MAI 2026</u>
<p>TP CAP 20.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche ====</p> <p>Velouté Argenteuil, coquillages et l'œuf mollet ====</p> <p>Effiloché de joue de bœuf façon parmentier aux corbières ====</p> <p>Charlotte aux fruits rouges</p> <p>Possibilité supplément : plateau de fromages 5.00€</p>	<p><b>Formule type self :</b> 11.00 € (entrée, plat, dessert au choix)</p> <p>Salade de quinoa et légumes rôtis Où L'entrée du moment =====</p> <p>Pavé de saumon grillé, garniture du jour Où Plat du moment =====</p> <p>Savarin chantilly Où Le dessert du jour</p>	<p><i>Pas d'atelier</i></p>	<p><i>Pas d'atelier</i></p>



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 19 MAI 2026</u>	<u>MERCREDI 20 MAI 2026</u>	<u>JEUDI 21 MAI 2026</u>	<u>VENDREDI 22 MAI 2026</u>
<p>TP CAP 20.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche ==== Dans l'idée d'une salade niçoise ==== Contre filet double grillé sauce béarnaise Pommes dauphines, tomates rôties</p> <p>==== Fraisier</p> <p>Possibilité supplément : plateau de fromages 5.00€</p>	<p><i>Pas d'atelier</i></p>	<p>Examens pratiques en salle</p> <p>Le menu ne peut être communiqué.</p> <p>Tables de 4 à 2 couverts essentiellement</p> <p>Formule à 20.00€ (hors boissons)</p>	<p>Examens pratiques en salle</p> <p>Le menu ne peut être communiqué.</p> <p>Tables de 4 à 2 couverts essentiellement</p> <p>Formule à 20.00€ (hors boissons)</p>



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 26 MAI 2026</u>	<u>MERCREDI 27 MAI 2026</u>	<u>JEUDI 28 MAI 2026</u>	<u>VENDREDI 29 MAI 2026</u>
<p>TP CAP 20.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche ====</p> <p>Feuilleté d'œufs brouillés aux herbes ====</p> <p>Poulet rôti et son jus, pommes noisette, garniture Basquaise ====</p> <p>Pannequets de crêpes aux fruits rouges</p> <p>Possibilité supplément : plateau de fromages 5.00€</p>	<p><b>Formule type self :</b> 11.00 € (entrée, plat, dessert au choix)</p> <p>Empanadas de porc aux épices Où</p> <p>L'entrée du moment =====</p> <p>Pennes au basilic Où</p> <p>Plat du moment =====</p> <p>Coupe glacée Où</p> <p>Le dessert du jour</p>	<p><b>Examens pratiques en salle</b></p> <p><b>Le menu ne peut être communiqué.</b></p> <p><b>Tables de 2 couverts essentiellement</b></p> <p><b>Formule à 20.00€ (hors boissons)</b></p>	<p><b>Examens pratiques en salle</b></p> <p><b>Le menu ne peut être communiqué.</b></p> <p><b>Tables de 2 couverts essentiellement</b></p> <p><b>Formule à 20.00€ (hors boissons)</b></p>



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 02 JUIN 2026</u>	<u>MERCREDI 03 JUIN 2026</u>	<u>JEUDI 04 JUIN 2026</u>	<u>VENDREDI 05 JUIN 2026</u>
<p>TP CAP 20.00 € (hors boissons)</p> <p>Formule Brasserie</p> <p>Possibilité supplément : plateau de fromages 5.00€</p>	<p>Formule type self : 11.00 € (entrée, plat, dessert au choix)</p> <p>Tartine de crème de féta Où L'entrée du moment ===== Brochette de volaille, garniture du jour Où Plat du moment ===== Œuf à la neige Où Le dessert du jour</p>	<p>TP BP 20.00 € (hors boissons)</p> <p>Formule Brasserie</p> <p>Possibilité supplément : plateau de fromages 5.00€</p> <p><i>ou</i></p> <p>Formule type self : 11.00 € (entrée, plat, dessert au choix)</p> <p>Tartine de crème de féta Où L'entrée du moment ===== Brochette de volaille, garniture du jour Où Plat du moment ===== Œuf à la neige Où Le dessert du jour</p>	<p><i>Pas d'atelier</i></p>