



## Programme Ateliers de cuisine Chloé&co au Cottage à Villerville – Mois d’Aout – Réservations au 06 63 14 46 99

Cours de 3h (dégustation et boissons incluses) : 90 € / personne - Cours de 1h30 (dégustation et boisson incluse) : 40 € / personne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
2 au 8 aout	<p><b>18h-21h</b> <b>Menu tout en équilibre « Orange »</b></p> <p>Gaspacho de carottes, orange et coriandre Wok de poulet épicé, légumes croquants et cacahuètes Salade de pêches infusée au thé, menthe, pignons de pin, chocolat noir</p>		<p><b>10h30-12h</b> <b>Enfants</b></p> <p>Smothies melon, amandes et menthe Tomates farcies au thon Cupcakes aux fruits rouges</p>	<p><b>16h-17h30</b> <b>Bouchées sucrées</b></p> <p>Tiramisu aux fruits rouges Panna cotta passion Tarte au citron déstructuré Minis madeleines</p>		<p><b>10h30-12h</b> <b>Déjeuner au jardin</b></p> <p>Taboulé de quinoa menthe et citron Médallions de poulet, feta, abricots et sauge Crumble pêches et thé matcha</p>	
9 au 15 aout	<p><b>18h-21h</b> <b>Menu tout en équilibre « Aérien »</b></p> <p>Chessacake aux herbes Cabillaud mariné au citron vert, tagliatelles de légumes vapeur, écume de soja et sésame Soufflé glacé aux fruits rouges et fruits secs torréfiés</p>		<p><b>10h30-12h</b> <b>Enfants</b></p> <p>Smothies fraises bananes kiwis Eufs mimosa Cookies</p>	<p><b>16h-17h30</b> <b>Bouchées salées</b></p> <p>Sablés au parmesan et graines de courges Croustillants de poivrons, mimolette et paprika Nems de viande des Grisons, roquette, fraises et mozzarella Verrines de petits pois chèvre et menthe</p>		<p><b>10h30-12h</b> <b>Les légumes dans tous leurs états</b></p> <p>Légumes à la vapeur (petits pois, haricots verts, carottes) Tartare de légumes au basilic (tomates, courgettes, fenouil, concombre) Légumes grillés au thym (poivrons, artichauts, oignons) Fricassée de champignons</p>	
16 au 22 aout	<p><b>18h-21h</b> <b>Menu tout en équilibre « Papillotes »</b></p> <p>Ravioles d'épinards et ricotta et parmesan Papillotes de bar, petits pois, pois gourmands, curcuma et estragon Croustillants d'abricots, lavande, pistaches et chocolat noir</p>		<p><b>10h30-12h</b> <b>Enfants</b></p> <p>Smothies fraises framboises tomates basilic Coquillettes-jambon Financiers</p>	<p><b>16h-17h30</b> <b>Tartes sucrées – salées</b></p> <p>Tartelette carottes, citron confit Tartelettes pêches, thé matcha et amandes</p>		<p><b>10h30-12h</b> <b>Pique-nique au bord de l'eau</b></p> <p>Sandwich Pain curcuma noisettes, bacon, carottes, mimolette et savora Sandwich Pain noir, saumon fumé, petits pois et raifort Cake framboises, litchis, rose et chocolat blanc</p>	
23 au 29 aout	<p><b>18h-21h</b> <b>Menu tout en équilibre « Cru »</b></p> <p>Gaspacho de concombre, kiwis et menthe Saumon mariné à la betterave et vodka, blinis de petits pois et raifort Tartare de fraises, framboises, tomates et basilic, tuiles aux amandes</p>		<p><b>10h30-12h</b> <b>Enfants</b></p> <p>Smothies pêches abricots yaourt Sablés au parmesan et graines de courge Fruits et chamallows au chocolat et fruits secs</p>	<p><b>16h-17h30</b> <b>Desserts vite faits, bien faits !</b></p> <p>Pavlovas aux fruits rouges et amandes Panna cotta au chocolat blanc Salade de fruits à la menthe</p>		<p><b>10h30-12h</b> <b>Déjeuner au jardin</b></p> <p>Taboulé de quinoa menthe et citron Médallions de poulet, feta, abricots et sauge Crumble pêches et thé matcha</p>	

Dégustation sur place  
A emporter