

	Cours Pâtisserie Adultes – 49€ 2h00 de cours + Desserts à emporter	Matinée Culinaire - 87€ 2h30 de cours, dégustation de 2 plats et 2 verres de vin *possibilité d'accompagnant pour le déjeuner (+42€)	Soirée Gastronomique -119€ 3h de cours, dégustation de 3 plats, et 3 verres de vin *possibilité d'accompagnant pour le dîner (+65€)
	Mercredi 4 Décembre De 15h à 17h PARENTS ENFANTS	Samedi 7 Décembre De 10h à 15h Les coquilles st jacques	
	Mercredi 10 Mars De 18h à 20h Les éclaires aux chocolats	Samedi 13 Mars De 10h à 15h Le fumage, saumon et magret de canard	Vendredi 12 Mars De 18h à 23h La truffe mélanosporum
	Mercredi 7 Avril De 18h à 20h La brioche Feuilletée	Samedi 10 Avril De 10h à 15h Les sauces, jus et appareils	Vendredi 9 Avril De 18h à 23h (129 euros) La langouste méditerranéenne
	Mercredi 21 avril De 18h à 20h La mille-feuille au fruit rouge	Samedi 24 avril De 10h à 15h COMPLET	Vendredi 23 avril De 18h à 23h Le loup de ligne
	Mercredi 15 septembre De 18h à 20h Les macarons de Nicolas	Samedi 18 septembre De 10h à 15h La volaille cuite en basse température	Vendredi 19 septembre De 18h à 23h Les ris de veau
	Mercredi 6 octobre Novembre De 18h à 20h Les soufflés	Samedi 9 octobre De 10h à 15h Feuilletée express, croustade aux chanterelles	Vendredi 8 octobre De 18h à 23h Le chevreuil
	Mercredi 1 Décembre De 18h à 20h Les bûches de Noel	Samedi 4 Décembre De 10h à 15h Les coquilles st jacques	Vendredi 3 Décembre De 18h à 23h Menu spécial fête !! (129 € et 68€ pour les accompagnants) avec vin et champagne