Cours de cuisine à thème - 2H

Saveurs du monde :

Asie

Au choix

- Makis & California roll
- Gyozas au poulet ou aux légumes
- Nems au poulet ou aux légumes & riz cantonnais

Italie

Atelier pâtes fraîches

Au choix

- **Réalisation de raviolis garnis** : ricotta épinards ou champignons, sauce beurre sauge ou crème parmesan
- **Menu Dolce Vita** : Crostini, risotto crémeux aux champignons, puis douceur au limoncello et amaretti

Saveurs orientales

- **Samoussas aux légumes**, boulettes de **kefta** accompagnées d'une sauce au yaourt citronnée et **houmous.**

Plateau de bouchées apéritives

- **Mini- choux au saumon fumé**, crème fouetté citronnée
- **mousseline de chèvre dans sa tuile dentelle**, noisette & roquette
- **Mini-brochettes de magret fumé**, pomme dorée au thym
- **Toasts Butternut rôti**, Curé nantais fondant & miel
- **Mini-verrines de potiron & ricotta**, bacon croustillant ou **betterave ricotta** & noisettes

Menu à composer-2h

Choisissez une entrée et un plat ou un plat et un dessert.
Une troisième préparation peut s'ajouter selon les recettes et votre rythme

Entrées :

Au choix

- **Ballotine de saumon fumé** sur son mini blini
- **Noix de St Jacques snackées**, crème au champagne et à la vanille bourbon.
  ou à la crème de chorizo
- **Croustillants de curé nantais**, mâche, magret fumé et pomme Granny Smith

Plats :

Au choix

- **Filet de bar**, mousseline de panais, légumes de saison rôtis et sauce citronnée
- **Pavé de saumon** en croûte de pistache, riz noir et sauce à l'oseille
- **Crumble de canard confit**, poire et noisettes
- **Filet mignon de porc** au cidre et à la moutarde à l'ancienne, tatin de pommes de terre aux champignons

Desserts :

Au choix

- **Fondant au chocolat**, coeur caramel coulant
- **Cœur poire-vanille**
- **Délice citron meringué**

contact@melatoque.com

Bons cadeaux valables 8 mois à compter de la date d'achat

De l’apéritif au dessert - 2h30 en duo

Cuisinez ensemble un repas pour deux :
trois mises en bouche, puis une entrée, un plat et un dessert de votre choix.

Mises en bouche

Mini-verrines potimarron,ricotta, bacon croustillant & noisettes
T**oasts butternut chèvre** & miel
Mini-brochettes magret-pommes dorées au thym

Entrées :

Ballotine de saumon fumé sur son mini blini

Noix de St Jacques snackées, crème au champagne et à la vanille bourbon ou à la crème de chorizo

Croustillants de curé nantais, mâche, magret fumé et pomme Granny Smith

Plats :

Au choix

Filet de bar, mousseline de panais, légumes de saison rôtis et sauce citronnée

Pavé de saumon en croûte de pistache, riz noir et sauce à l’oseille

Crumble de canard confit, poire et noisettes

Filet mignon de porc au cidre et à la moutarde à l’ancienne, tatin de pommes de terre aux champignons

Desserts :

Au choix

Mœlleux au chocolat, cœur coulant au caramel

Cœur poire-vanille

Délice citron meringué

contact@melatoque.com

Bons cadeaux valables 8 mois à compter de la date d’achat

Ateliers pâtisserie

Formule 2h :

- **Gâteau nantais**
- **Verrines compotée de pommes**, crumble, caramel au beurre salé, crème fouettée vanille
- **Choux à la crème pâtissière et chouquettes**
- **Saveurs d'enfance** : composez votre atelier avec 2 à 3 recettes au choix parmi : Riz au lait vanillé, crèmes brulées, roses des sables, îles flottantes, pain perdu, far aux pruneaux.

Formule 2h30 :

- **Paris -Brest**
- **Eclairs à la vanille ,au chocolat ou au café**
- **Choux craquelin praliné noisette**
- **Tartelettes citron meringuées**
- **Tartelettes chocolat** noisettes
- **Sablés bretons et pot de caramel** au beurre salé
- **Fraisier** ou **Poirier** (selon la saison)

Informations pratiques

Selon les recettes choisies et le nombre de participants, une préparation complémentaire pourra être préparée , si le temps de l'atelier le permet.
Les matières premières sont à la charge des clients. La liste des ingrédients nécessaires est envoyée quelques jours avant l'atelier.