

*-> le 19 et 20 juillet (de 18h30 à 21h30)*

**ATELIER 5 : Sushis et makis (35€)**

*-> le 03 août (de 18h30 à 21h30)*

**ATELIER 6 : Verrines et mises en bouche pour un apéro réussi (45€)**

Déclinaison de verrines et mises en bouche chaudes et froides, tapenades ...

*-> le 16 août (de 18h30 à 21h30)*

**ATELIER 7 : Menu italien (40€)**

\*Trio de bruschettas

\* Ravioles maison (ricotta-épinard, saumon, classique)

\* Sabayon

*-> le 31 août (de 18h30 à 21h30)*

**ATELIER 8 : Menu « healty » (40€)**

\*Tomates mexicaines et taboulé de quinoa

\*Hamburger healty

\* Moelleux aux chocolat façon healty

*-> le 28 septembre (de 18h30 à 21h30)*

**ATELIER 9 : Des plats prêts à l'avance pour recevoir mes amis (45€)**

\*Pain perdu aux scampis

\* Parmentier de canard à la patate douce

\* Déclinaison de panna-cottas