

Le
LABO
qui mijote

by Basile

Pour l'activité Labo-Hebdo

**RDV aux 7 der-
nières pages**

Les Cours et les Formules

Les portes de mon petit labo viennent d'ouvrir... Tout est en place (ou presque), et je vous attends derrière mon bureau pour passer en cuisine ! Mais la question éternelle demeure : on prépare quoi ce soir ?

Ne vous inquiétez pas, j'ai la réponse pour vous... Ou plutôt LES réponses ! Je vous présente alors mes idées, mes propositions pour les jours qui arrivent. Il ne vous reste qu'à choisir votre menu préféré et à me contacter pour réserver votre place.

LES FORMULES :

COURS POUR LES ADULTES :

Allons tous en cuisine pour créer un menu complet ou même un goûter gourmand ! Les choix sont nombreux : entre la cuisine traditionnelle de différents pays et les créations inspirées par les produits de saison, les pâtisseries classiques et les gâteaux originaux... Du vin ou du jus de fruits accompagneront la dégustation. Comptez de 2 h à 3 h 30 de pur plaisir !

Prix : 50-70 € par personne

COURS POUR LES ENFANTS :

Coucou les petits chefs ! Oubliez l'école pour un moment et enfilez votre tablier ! Prenez votre place à côté de moi et mettez les mains dans la pâte ! Des petits repas, des gâteaux gourmands, avec ou sans les parents... Pour les enfants de 6 à 12 ans - environ 2 heures de cuisine et de dégustation !

Prix : 35 € par personne

Le nombre de participants est limité à 8 personnes pour garantir votre confort (sauf exception sur certains cours en binôme "parent-enfant" où nous pourrions accueillir jusqu'à 10 personnes).

ET MAINTENANT... PASSONS AU PROGRAMME !

Un apéro avant la rentrée ?

VENDREDI 21 AOÛT 2026

"Soirée Apéro dans le Labo !"

DE 19H00 À 21H00

40 € / pers.

- 5 tapas et mezzés inspirés par les produits du marché (quelques préparations peuvent être préparées d'avance pour mieux profiter de l'apéro)
- Sangria et dessert avec des fruits du marché
- Et... Des jeux de société pour une soirée amusante !

SAMEDI 22 AOÛT 2026

"Ça sent la mer..."

DE 10H00 À 13H00

70 € / pers.

- Tartare de daurade à l'avocat, soupe de concombre
- Orzo façon risotto aux crevettes, bisque aux tomates grillées, huile d'herbes fraîches
- Gâteau nantais, sorbet aux fruits jaunes, tuile de pistache (pasteli)

En cas d'allergies ou d'alimentation particulière, n'hésitez pas à me contacter pour que nous trouvions une solution ensemble. Tout le monde a droit au plaisir !

SAMEDI 22 AOÛT 2026

"Pizza Mia !"

DE 19H00 À 22H00

70 € / pers.

- Focaccia barese aux courgettes, pesto et burrata
- Calzone à la mozzarella et à l'ail
- Pizza napolitaine (garniture à choisir)
- Dessert surprise !

MARDI 25 AOÛT 2026

"Soirée Apéro dans le Labo !"

DE 19H00 À 21H00

40 € / pers.

- 5 tapas et mezzés inspirés par les produits du marché (quelques préparations peuvent être préparées d'avance pour mieux profiter de l'apéro)
- Sangria et dessert avec des fruits du marché
- Et... Des jeux de société pour une soirée amusante !

La soirée apéro est un nouveau concept fait pour pouvoir se retrouver autour d'une table et passer des moments conviviaux sans trop chauffer la pièce... Des préparations plutôt rapides à faire, inspirées par les produits de saison et surtout, très bonnes ! Une heure de cuisine et puis, une heure à déguster et à prendre notre apéro accompagné par un jeu de société ! Ça vous tente ?

JEUDI 27 AOÛT 2026

"Soirée Apéro dans le Labo !"

DE 19H00 À 21H00

40 € / pers.

- 5 tapas et mezzés inspirés par les produits du marché (quelques préparations peuvent être préparées d'avance pour mieux profiter de l'apéro)
- Sangria et dessert avec des fruits du marché
- Et... Des jeux de société pour une soirée amusante !

VENDREDI 28 AOÛT 2026

"La street food du mois : Yaourtluu"

DE 19H00 À 22H00

70 € / pers.

- Borek au fromage, sauce à la menthe
- Kebab aux trois viandes (agneau, bœuf, porc)
- pain pita maison, sauce tomate, sauce piquante, yaourt grec
- Profiteroles à la turque

SAMEDI 29 AOÛT 2026

"Des choux pour les choux"

Enfant...

DE 14H30 À 16H30

60 € / bin.

- Choux au chocolat et aux fraises
- Choux à la vanille
- Chouquettes

Inscription en binôme obligatoire

SAMEDI 29 AOÛT 2026

"La cuisine des îles grecques"

DE 19H00 À 22H00

70 € / pers.

- Omelette tirititime (aux courgettes)
- Pastitsado : coq mijoté dans la sauce tomate, plein d'oignons, accompagné des maccheroni (maison)
- Melopita (cheesecake au miel à la grecque)

MARDI 1 SEPTEMBRE 2026

"Pasta + tiramisu = amore"

DE 19H00 À 21H00

50 € / pers.

- Spaghetti (maison) all'amatriciana (sauce tomate, guanciale et pecorino ou parmesan)
- L'un et unique tiramisu

N'oubliez pas que vous pouvez toujours me contacter au **09 81 55 52 89** ou par mail chocoliquebybasile@hotmail.com pour vos réservations et vos questions. Et si vous voulez privatiser l'atelier pour un team-building ou juste pour une activité entre vous et vos proches, ça sera possible selon les disponibilités.

Je reste à votre disposition et surtout, j'ai hâte de partager ma cuisine avec vous ! (Avant de venir à l'improviste, appelez-moi pour confirmer ma présence à l'atelier, car les horaires d'ouverture peuvent varier).

À TRÈS BIENTÔT !

C'est (enfin) la rentrée !

VENDREDI 4 SEPTEMBRE 2026

"La street food grecque : Souvlaki"

DE 19H00 À 22H00

70 € / pers.

- "Beignets" de courgettes, sauce à la menthe
- Gyros de 2 viandes (viande émincée et marinée), tzatziki, oignon macéré, pain pita grec, frites à la belge, salade de saison
- Dessert surprise !

SAMEDI 5 SEPTEMBRE 2026

"La moussaka..."

DE 10H00 À 13H00

70 € / pers.

- Salade grecque
- Moussaka (aubergines grillées, pommes de terre poêlées, sauces bolognaise et Mornay)
- Galaktoboureko (tourte gourmande au filo et à la crème citronnée)

En cas d'allergies ou d'alimentation particulière, n'hésitez pas à me contacter pour que nous trouvions une solution ensemble. Tout le monde a droit au plaisir !

DIMANCHE 6 SEPTEMBRE 2026

"Le goûter de la rentrée"

DE 14H30 À 16H30

70 € / pers.

- Flan à la vanille
- Roulés à la cannelle (cinnamon rolls)
- Brownies aux noix et au chocolat caramel
- Milopita (gâteau aux pommes de ma maman)

MARDI 8 SEPTEMBRE 2026

"Soirée Apéro dans le Labo !"

DE 19H00 À 21H00

40 € / pers.

- 5 tapas et mezzés inspirés par les produits du marché (quelques préparations peuvent être préparées d'avance pour mieux profiter de l'apéro)
- Sangria et dessert avec des fruits du marché
- Et... Des jeux de société pour une soirée amusante !

MERCREDI 9 SEPTEMBRE 2026

"Maman, il nous faut du beurre !"

Enfant...

DE 15H00 À 17H00

35 € / pers.

- Cookies au chocolat
- Chaussons aux pommes
- Cake marbré
- Sablés diamants

VENDREDI 11 SEPTEMBRE 2026

"Focaccia x 4"

DE 19H00 À 22H00

70 € / pers.

- Focaccia Barese (pâte moelleuse aux pdt, garniture inspirée par les produits de saison)
- Focaccia genovese (la classique) et schiacciata
- Focaccia di recco (fine au fromage)
- Focaccia sucrée (surprise)

SAMEDI 12 SEPTEMBRE 2026

"Voyage sucré dans le temps..."

DE 14H00 À 17H00

70 € / pers.

- Gâteau trianon (Royal chocolat)
- Ma Tarte Tatin gourmande
- Crème brûlée à la vanille

SAMEDI 12 SEPTEMBRE 2026

"Soirée "verte" et gourmande"

DE 19H00 À 22H00

70 € / pers.

- Raviolo aux champignons, ricotta et jaune d'œuf
- Schnitzel d'aubergine à la sauce tomate, crème de yaourt au tahini (purée de sésame)
- Mousse au chocolat, prunes à l'Armagnac

Les ingrédients viennent principalement des producteurs de la région et certains autres sont tout simplement exceptionnels : les noisettes sont la production d'une famille du Piémont qui me les livre personnellement, les chocolats ont des origines pures et variées, le vin de dégustation vient d'un domaine du Beaujolais...

VENDREDI 18 SEPTEMBRE 2026

"Bambino e pasta"

Enfant...

DE 18H00 À 20H00

60 € / bin.

- Polpette de la nonna (boulettes de viande)
- Tagliatelle (maison), sauce tomate
- Panna cotta à la vanille, coulis de fraises

Inscription en binôme obligatoire

SAMEDI 19 SEPTEMBRE 2026

"Pasta (maison) Bar"

DE 10H00 À 13H00

70 € / pers.

- Linguine aux courgettes, façon carbonara
- Cavatelli semi-complètes au poulet, au lait fermenté et à la lavande
- Lasagne aux champignons et au comté
- Panna cotta aux fruits de saison

SAMEDI 19 SEPTEMBRE 2026

"Le retour des fruits secs"

DE 15H00 À 18H00

70 € / pers.

- Cookies au beurre de cacahuètes
- Gâteau moelleux aux noix (karidopita)
- Crème à la pistache, financier à l'huile d'olive
- Pâte à tartiner au praliné de noisettes

MERCREDI 23 SEPTEMBRE 2026

"Petite soirée de mezzés ; mer"

DE 19H00 À 21H00

50 € / pers.

- Boulettes de poulpe au boulgour
- Poêlée de crevettes et au feta (saganaki)
- Pain pita maison, tzatziki, légumes
- Panna cotta au yaourt et au miel

VENDREDI 25 SEPTEMBRE 2026

"La street food du mois : Burger Med"

DE 19H00 À 22H00

70 € / pers.

- Sticks de mozzarella, sauce de tomates rôties
- Steak de bœuf haché, tomates cerise confites, caviar d'aubergine au basilic, pickles d'oignon rouge, tartare de poivrons, scamorza fumée, mayonnaise façon aioli, pain maison...
- Panna cotta au yaourt et au miel

SAMEDI 26 SEPTEMBRE 2026

"Des choux pour les choux"

Enfant...

DE 14H30 À 16H30

60 € / bin.

- Choux au chocolat et aux fraises
- Choux à la vanille
- Chouquettes

Inscription en binôme obligatoire

SAMEDI 26 SEPTEMBRE 2026
"Sel + Sucre = Miam"

DE 19H00 À 22H00

70 € / pers.

- Crème de maïs au lard fumé caramélisé
- Filet de canette aux fruits et légumes d'automne (courge, raisins, etc.), sauce au cidre
- Gâteau aux noix et au fromage blanc, figues rôties

MARDI 29 SEPTEMBRE 2026
"Risotto Perfetto"

DE 19H00 À 21H00

50 € / pers.

- Risotto aux courgettes et aux saucisses
- Mont blanc (meringue en forme de nid, crème fouettée à la vanille, crème de marrons gourmande)

VENDREDI 2 OCTOBRE 2026
"Pizza Mia !"

DE 19H00 À 22H00

70 € / pers.

- Focaccia barese aux courgettes, pesto et burrata
- Calzone à la mozzarella et à l'ail
- Pizza napolitaine (garniture à choisir)
- Dessert surprise !

N'oubliez pas que vous pouvez toujours me contacter au **09 81 55 52 89** ou par mail chocoliquebybasile@hotmail.com pour vos réservations et vos questions. Et si vous voulez privatiser l'atelier pour un team-building ou juste pour une activité entre vous et vos proches, ça sera possible selon les disponibilités.

Je reste à votre disposition et surtout, j'ai hâte de partager ma cuisine avec vous ! (Avant de venir à l'improviste, appelez-moi pour confirmer ma présence à l'atelier, car les horaires d'ouverture peuvent varier).

À TRÈS BIENTÔT !

Une période gourmande...

SAMEDI 3 OCTOBRE 2026

"La gourmandise en famille"

Enfant...

DE 15H00 À 17H00

60 € / bin.

- Brownies sandwich à la ganache au chocolat
- Crostata alla pasta frolla (tarte friable à la marmelade)
- Milopita (le gâteau aux pommes de ma maman)

Inscription en binôme obligatoire

DIMANCHE 4 OCTOBRE 2026

"Invités chez ma mamy !"

DE 10H00 À 13H00

70 € / pers.

- Kaltsounia (pâtes au four, garnies aux fromages)
- Manitaropita (gâteau aux champignons)
- Agneau Giouvetzi (à la cocotte avec de l'orzo)
- Karidopita, glace à la vanille (Gâteau aux noix et aux épices douces, imbibé au sirop parfumé)

En cas d'allergies ou d'alimentation particulière, n'hésitez pas à me contacter pour que nous trouvions une solution ensemble. Tout le monde a droit au plaisir !

MARDI 6 OCTOBRE 2026

"La table aux couleurs d'automne"

DE 19H00 À 22H00

70 € / pers.

- Tarte rustique aux légumes rôtis et au reblochon, pâte brisée au sésame
- Filet de canette laqué à l'orange, mousseline de carottes au romarin, légumes glacés
- Poire Belle-Hélène, moelleux aux amandes

JEUDI 8 OCTOBRE 2026

"Ça sent la mer (et la terre)..."

DE 19H00 À 22H00

70 € / pers.

- Tartines de moules marinières au chorizo
- "Ballotine" de poisson blanc (bar) aux champignons, tombée d'épinards, beurre blanc au sumac
- Mousse au fromage blanc, figues rôties au miel et au balsamique, noix

SAMEDI 10 OCTOBRE 2026

"La ferme lyonnaise"

DE 10H00 À 13H00

70 € / pers.

- Saucisses de Mont-Lyonnais, salade de lentilles, mayonnaise citronnée
- Lapin à la moutarde et au Saint-Marcellin, riz pilaf parfumé et poêlée de champignons
- Ma tarte à la praline rose (pur amande)

SAMEDI 10 OCTOBRE 2026

"Flantastique !"

DE 15H00 À 18H00

70 € / pers.

- Le classique : Flan gourmand à la vanille
- Flan au chocolat et aux bananes flambées
- Flan façon cookie, aux noisettes du Piémont

MARDI 13 OCTOBRE 2026

"Petite soirée de mezzés"

DE 19H00 À 21H00

50 € / pers.

- Boulettes de viande aux aromates
- Crevettes façon saganaki (aux tomates et à la feta)
- Pain pita maison, tzatziki, légumes
- Panna cotta au yaourt et au miel

JEUDI 15 OCTOBRE 2026

"Soirée Apéro dans le Labo !"

DE 19H00 À 21H00

40 € / pers.

- 5 tapas et mezzés inspirés par les produits du marché (quelques préparations peuvent être préparées d'avance pour mieux profiter de l'apéro)
- Sangria et dessert avec des fruits du marché
- Et... Des jeux de société pour une soirée amusante !

Les ingrédients viennent principalement des producteurs de la région et certains autres sont tout simplement exceptionnels : les noisettes sont la production d'une famille du Piémont qui me les livre personnellement, les chocolats ont des origines pures et variées, le vin de dégustation vient d'un domaine du Beaujolais...

SAMEDI 17 OCTOBRE 2026

"Pasta (Maison) Bar"

DE 10H00 À 13H00

70 € / pers.

- Ravioli de ricotta e castagne, burro noisette
- Cannelloni ripieni di ricotta e spinaci (épinards)
- Linguini alla carbonara de courge
- Panna cotta aux fruits de saison

SAMEDI 17 OCTOBRE 2026

"Chocolat mon amour..."

DE 15H00 À 18H00

70 € / pers.

- Chocolatina (génoise cacao imbibé au sirop de rhum, mousse au chocolat, ganache)
- Soufflé au chocolat
- Saucisson au gianduja et aux fruits secs
- Chocolat chaud gourmand

MARDI 20 OCTOBRE 2026

"Tour(tes) du monde !"

DE 19H00 À 22H00

70 € / pers.

- Spanakopita (épinards, feta) / Grèce
 - Chicken pie (farce au poulet) / Angleterre
 - Tourte aux champignons et au comté / France
 - Bündner Nusstorte (caramel, noix) / Suisse
- Pâtes : à étirer, feuilletée minute, brisée, sablée

VENDREDI 23 OCTOBRE 2026

"La street food du mois : Ramen"

DE 19H00 À 22H00

70 € / pers.

- Poulet karaage
- Ramen (pâtes maison) au poulet ou au porc chashu, bouillon maison, miso, œuf mollet mariné, choux, shiitakes (selon la disponibilité)
- Cheesecake japonais

SAMEDI 24 OCTOBRE 2026

"Bambino e pasta"

Enfant...

DE 10H30 À 12H30

60 € / bin.

- Polpette de la nonna (boulettes de viande)
- Tagliatelle (maison), sauce tomate
- Panna cotta à la vanille, coulis de fraises

Inscription en binôme obligatoire

SAMEDI 24 OCTOBRE 2026

"Noisettes pour la vie"

DE 15H00 À 18H00

70 € / pers.

- Choux Paris-Brest au chocolat au lait
- Praliné de noisettes/pâte à tartiner
- Gâteau moelleux aux noisettes et aux poires
- Tartelettes aux noisettes et aux miel

DIMANCHE 25 OCTOBRE 2026

"Cuisinons (pour) les nobles !"

DE 10H00 À 14H00

95 € / pers.

- Escalope de foie-gras, déclinaison de potiron
- Ravioles de tourteau, sauce au corail, piment chi-potle et citron caviar
- Tartelette aux fruits de la passion, noisettes du Piémont et chocolat blanc caramélisé

MARDI 27 OCTOBRE 2026

"Un air de tradition..."

DE 19H00 À 21H00

50 € / pers.

- Mijoté de porc aux poireaux, riz pilaf parfumé
- Ma tarte Tatin gourmande, crème glacée aux noix

VENDREDI 30 OCTOBRE 2026

"Les trésors de la forêt"

DE 19H00 À 22H00

70 € / pers.

- Risotto aux cèpes (porcini), lié au taleggio et servi avec des noisettes du Piémont
- Filet mignon farci aux champignons et à la raclette, fondue de céleri-rave et épinards
- Mont-Blanc (avec une touche de rhum)

N'oubliez pas que vous pouvez toujours me contacter au **09 81 55 52 89** ou par mail chocoliquebybasile@hotmail.com pour vos réservations et vos questions. Et si vous voulez privatiser l'atelier pour un team-building ou juste pour une activité entre vous et vos proches, ça sera possible selon les disponibilités.

Je reste à votre disposition et surtout, j'ai hâte de partager ma cuisine avec vous ! (Avant de venir à l'improviste, appelez-moi pour confirmer ma présence à l'atelier, car les horaires d'ouverture peuvent varier).

À TRÈS BIENTÔT !

À LA UNE !

Non
LABO

hebdo

L'activité qui fait saliver

Labo - Hebdo : la nouvelle activité

L'année scolaire commence, le programme devient régulier à nouveau et les activités reviennent pour donner un peu de peps dans notre semaine... Et si vous aimez la cuisine, on a le bon compromis pour vous : le Labo-Hebdo !

COMMENT ÇA SE PASSE ?

On se donne rdv une fois par semaine dans le Labo qui Mijote pour passer 2 heures ensemble, autour de la table ! On prépare un petit menu (souvent un plat et un dessert), pour découvrir comment on peut profiter des produits de saison et régaler nos proches...

BIEN PLUS QU'UN COURS DE CUISINE...?

Le but de cette activité n'est pas juste d'apprendre à cuisiner. Ça représente plutôt une raison pour que tous les gourmands perdus se retrouvent ensemble et créent des souvenirs savoureux... Si vous voulez rencontrer des gens avec la même passion que vous et que les loisirs sportifs ne sont pas votre madeleine de Proust, inscrivez-vous et tentez votre chance !

ET SI JE N'AI PAS D'EXPÉRIENCE ?

Pas besoin d'être un vétéran de la cuisine pour y participer ! Le menu et les recettes proposés ont un niveau de difficulté croissant : on commence en septembre par les bases, comme les découpes pour préparer des woks, des tartares, etc., pour finir en juin avec des recettes plus élaborées comme des burgers extra et des mezzés...

ET MAINTENANT... PASSONS AU PROGRAMME !

Ch1 : Mr Couteau sur Scène

SEMAINES DU 14/09/26 AU 05/10/26

DE 19H00 À 21H00

"La rentrée gourmande"

- Wok de poulet à la basquaise (ma façon)
- Brownies au chocolat et aux fruits secs

"Des tourtes et des tartes pour tous !"

- Tourte de pâte filo aux champignons et au balsamique
- Tourte à la courge et au chèvre frais (boureki)
- Tarte aux pommes à la crème d'amandes

"Le bistrot à la maison"

- Tartare de bœuf, frites à la belge et salade
- Crème brûlée au gianduja, poires, noisettes caramélisées

"Le réconfort à l'heure grecque"

- Spanakorizo (risotto aux épinards et aux aromates, lié à l'huile d'olive et à la feta)
- Milopita (gâteau moelleux aux pommes de ma maman)

Ch2 : Les Secrets des Cuissons

SEMAINES DU 12/10/26 AU 16/11/26

DE 19H00 À 21H00

"Four – Rôtissage"

- Saumon (rôti), crumble de légumes d'automne rôtis
- Figues rôties au balsamique, crème au fromage blanc, noix

"Sauteuse – Friture"

- Poulet cordon bleu, mousseline de carottes au cumin
- Churros, sauce au chocolat

"Poêle – Caramélisation"

- Découpe de bœuf à la sauce au poivre, pommes de terre poêlées
- Bananes flambées, sorbet coco

"Casserole – Mijotage"

- Sauté de porc aux poireaux, pois chiches au citron
- Soupe de poires, moelleux aux amandes

Ch3 : C'est la Fête !

SEMAINES DU 23/11/26 AU 14/12/26

DE 19H00 À 21H00

"Les souvenirs en famille"

- Poulet aux morilles et à la crème de Bresse, gratin dauphinois
- Ananas rôti aux épices

"Le réconfort chaleureux"

- Filet de canette au miel, réduction de vin rouge, crème de panais
- Mont blanc (meringue, crème fouettée, châtaignes)

"Les bulles de rêves"

- Bar en croûte de sel, sauce hollandaise au crémant, poêlée de céleri-rave
- Crêpes Suzette

"Le festin et l'enfance"

- Filet de bœuf Wellington
- Chocolat chaud au rhum

Ch4 : Tradition - Inspiration

SEMAINES DU 04/01/27 AU 25/01/27

DE 19H00 À 21H00

"La magie de la simplicité - Grèce"

- Dolmas de choux aux aromates, sauce au citron
- Portokalopita (gâteau à l'orange)

"La mamie généreuse - France"

- Blanquette de veau
- Ma Tarte Tatin gourmande

"Les couleurs des épices - Inde"

- Cheese Naan
- Curry de poulet, riz pilaf
- Lassi à la mangue

"La trattoria maison – Italie"

- Risotto alla milanese (au safran) et osso buco
- L'un et unique tiramisu

Ch5 : Invités au Restaurant

SEMAINES DU 01/02/27 AU 08/03/27

DE 19H00 À 21H00

"Au bistrot à midi"

- Ballotine de poulet aux champignons, purée de pommes de terre façon Robuchon
- Mousse au chocolat et tuile dentelle

"Un dîner pour deux..."

- Risotto d'orzo à la bisque safranée, gambas citronnées
- Coulant au chocolat et au poivre de Madagascar, crème glacée à la vanille (à base de crème anglaise)

"Le brunch aux œufs"

- Omelette roulée
- Œufs pochés façon Bénédicte
- Pancakes et pâte à tartiner

"À côté de la mer"

- Linguini maison aux palourdes (alla vongole)
- Tarte au citron meringuée

Ch6 : Batch Cooking en Herbe

SEMAINES DU 15/03/27 AU 05/04/27

DE 19H00 À 21H00

"Les courses intelligentes"

- Un poulet, trois plats : en bouillon, en gratin de wraps (épinards et champignons), en rôti au citron
- Cookies

"Facile à emporter"

- Focaccia/schiacciata
- Salade en pot
- Torta caprese

"Le recyclage des restes"

- Pizza, arancini, quiche
- Truffes texturées au chocolat

"Le test final"

- Saumon au garam masala et aux carottes - Frittata aux asperges - Salade de lentilles (betteraves-feta) - Poulet en cocotte aux petits pois - Pesto de fanes de carottes

Ch7 : Pasta, mio Amore...

SEMAINES DU 26/04/27 AU 17/05/27

DE 19H00 À 21H00

"Le royaume de gnocchi"

- Gnocchi alla sorrentina
- Gnocchi à la sauge
- Panna cotta au yaourt et au miel

"Les sauces du quotidien"

- Carbonara, Amatriciana
- Puttanesca, Thon-citron-olives
- Soupe de fraises au basilic

"Les pâtes fraîches à l'eau"

- Cavatelli maison alla primavera
- Orecchiette aux saucisses et aux brocolini
- Sorbet au chocolat

"La convivialité en excès"

- Lasagnes : Sauce bolognaise, sauce béchamel/Mornay
- Salami di cioccolato

Ch8 : La Folie Estivale

SEMAINES DU 24/05/27 AU 14/06/27

DE 19H00 À 21H00

"Les grillades et les marinades"

- Kebab - Brochettes de poulet en saumure - Gyros de porc
- Légumes grillés au balsamique - Tzatziki
- Mille-feuilles au filo, à la vanille et aux fraises

"L'apéro d'un épicurien"

- Ceviche de daurade aux fraises - Poêlée de crevettes aux tomates et à la feta
- Roulés de courgettes au fromage et au jambon - Pain pita grec - Guacamole

"Les légumes et les fruits"

- Tarte rustique aux légumes rôtis, pâte à l'huile d'olive
- Schnitzel d'aubergine à la sauce tomate
- Crumble aux abricots, glace au yaourt

"La street food gourmet"

- Burger méditerranéen : bun maison, steak, tomates cerises confites, tartare de poivrons, caviar d'aubergines au basilic, mayonnaise maison
- Clafoutis

Quelques détails avant l'inscription...

Si l'idée du Labo-Hebdo vous parle, vous aurez peut-être des informations supplémentaires sur le fonctionnement, les dates, le prix... Alors, voyons ensemble quelques points en question...

LES MENUS, LES DATES ET LE PRIX...

Les menus peuvent être légèrement modifiés selon les inspirations et les envies/besoins du groupe. Et en ce qui concerne les dates, les cours seront réalisés en semaine (hors vacances scolaires), le soir. Au début de l'année, on va choisir le jour le plus voté par les intéressés (avec une préférence entre le lundi et le mardi).

PRIX : 180 € PAR PERSONNE / 4 SÉANCES

OUI, MAIS SI JE CHANGE D'AVIS ?

Ce n'est pas grave... On va rester amis ! Même si le programme est sorti et organisé pour l'année entière, l'abonnement se fait par mois. Les menus sont divisés en 8 thématiques de 4 séances pour vous aider à choisir vos préférés, selon vos besoins et vos envies.

LA SEULE CONDITION : les inscrits des premières séances seront en priorité pour les suivantes pour créer une ambiance familiale dans le groupe.

N'oubliez pas que vous pouvez toujours nous contacter au **09 81 55 52 89** ou par mail **chocoliquebybasile@hotmail.com** pour vos réservations et vos questions.

(Avant de venir à l'improviste, appelez-nous pour confirmer notre présence à l'atelier, car les horaires d'ouverture peuvent varier).

À TRÈS BIENTÔT !