

Date	Formule et Horaire	Programme	Tarif	Observations
lundi 13 février 2012	Soirée	<i>Autour des Produits "Terres d'Eure et Loir"</i>	COMPLET	
mardi 14 février 2012	Sur le pouce De 12h00 à 13h30	<i>Brochette de bœuf, purée de vitelotte</i>	26,00 €	formule comprenant le dessert et la boisson
	Cours classique De 15h00 à 18h00	<i>Pot au feu de foie gras aux légumes oubliés</i>	56,00 €	plat à emporter
	Soirée des Céliataires De 20h00 à 23h00	<i>Tempura de gambas Dos de cabillaud en croûte de tapenade Ananas rôti passion</i>	100,00 €	menu réalisé par deux personnes formant un duo par tirage au sort
mercredi 15 février 2012	Petit chef (moins de 11 ans) De 9h30 à 11h30	<i>Crumble pommes poires</i>	30,00 €	enfants accompagnés de parents
	Ados petit chef (plus de 11 ans) De 15h00 à 17h00	<i>Eclairs au chocolat Eclairs passion</i>	30,00 €	
		<i>Cours privatif sur demande</i>		
jeudi 16 février 2012	Sur le pouce De 12h00 à 13h30	<i>Magret de canard aux poivres rares</i>	26,00 €	formule comprenant le dessert et la boisson
	Cours classique De 15h00 à 18h00	<i>Pot au feu de foie gras aux légumes oubliés</i>	56,00 €	plat à emporter
		<i>Cours privatif sur demande</i>		
vendredi 17 février 2012	Sur le pouce De 12h00 à 13h30	<i>Dos de lieu rôti, écrasé de courgettes aux pignons</i>	26,00 €	formule comprenant le dessert et la boisson
	Cours classique De 15h00 à 18h00	<i>Pot au feu de foie gras aux légumes oubliés</i>	56,00 €	plat à emporter
	Soirée De 20h00 à 23h00	<i>Divines Coquilles saint Jacques et légumes des jardins d'Imbermais</i>	100,00 €	Jean-Luc Gauthier nous concoctera un panier de sa production
samedi 18 février 2012	Cours classique De 9h00 à 12h00	<i>Macaron au caramel et beurre 1/2 sel</i>	56,00 €	plat à emporter
	Cours classique De 15h00 à 18h00	<i>Macaron au caramel et beurre 1/2 sel</i>	56,00 €	plat à emporter
lundi 20 février 2012		<i>Soirée privée</i>	COMPLET	
mardi 21 février 2012	Sur le pouce De 12h00 à 13h30	<i>Minute de poulet et ravioles d'herbes</i>	26,00 €	formule comprenant le dessert et la boisson
	Cours classique De 15h00 à 18h00	<i>Canard laqué au miel/soja et sésame</i>	56,00 €	plat à emporter
		<i>Cours privatif sur demande</i>		
mercredi 22 février 2012	Petit chef (moins de 11 ans) De 9h30 à 11h30	<i>Cake au chocolat</i>	30,00 €	enfants accompagnés de parents
	Ados petit chef (plus de 11 ans) De 15h00 à 17h00	<i>Crêpes farcies</i>	30,00 €	
		<i>Cours privatif sur demande</i>		
jeudi 23 février 2012	Sur le pouce De 12h00 à 13h30	<i>Couscous express</i>	26,00 €	formule comprenant le dessert et la boisson
	Cours classique De 15h00 à 18h00	<i>Canard laqué au miel/soja et sésame</i>	56,00 €	plat à emporter
		<i>Cours privatif sur demande</i>		
vendredi 24 février 2012	Sur le pouce De 12h00 à 13h30	<i>Penne aux coquillages et basilic</i>	26,00 €	formule comprenant le dessert et la boisson
	Cours classique De 15h00 à 18h00	<i>Canard laqué au miel/soja et sésame</i>	56,00 €	plat à emporter
		<i>Cours privatif sur demande</i>		
samedi 25 février 2012	Menu du Marché De 9h00 à 15h00	<i>Menu marché de Chartres</i>	100,00 €	formule "all inclusive"
		<i>Cours privatif sur demande</i>		
lundi 27 février 2012		<i>Cours privatif sur demande</i>		
mardi 28 février 2012	Sur le pouce De 12h00 à 13h30	<i>Fettuccine au saumon fumé et à l'oseille</i>	26,00 €	formule comprenant le dessert et la boisson
	Cours classique De 15h00 à 18h00	<i>Saltimbocca de veau à la sauge</i>	56,00 €	plat à emporter
		<i>Cours privatif sur demande</i>		
mercredi 29 février 2012	Petit chef (moins de 11 ans) De 9h30 à 11h30	<i>Charlotte au chocolat</i>	30,00 €	enfants accompagnés de parents
	Ados petit chef (plus de 11 ans) De 15h00 à 17h00	<i>Tarte au citron meringuée</i>	30,00 €	
		<i>Cours privatif sur demande</i>		

jeudi 1 mars 2012	Sur le pouce De 12h00 à 13h30	<i>Paupiette de pintade aux tomates et mozzarella</i>	26,00 €	formule comprenant le dessert et la boisson
	Cours classique De 15h00 à 18h00	<i>Saltimbocca de veau à la sauge</i>	56,00 €	plat à emporter
		<i>Cours privatif sur demande</i>		
vendredi 2 mars 2012	Sur le pouce De 12h00 à 13h30	<i>Dos de saumon à l'unilateral, sauce vierge</i>	26,00 €	formule comprenant le dessert et la boisson
	Cours classique De 15h00 à 18h00	<i>Saltimbocca de veau à la sauge</i>	56,00 €	plat à emporter
		<i>Cours privatif sur demande</i>		
samedi 3 mars 2012	Cours classique De 9h00 à 12h00	<i>Vol-au vent de coquilles saint jacques à l'estragon</i>	56,00 €	plat à emporter
	Cours classique De 15h00 à 18h00	<i>Vol-au vent de coquilles saint jacques à l'estragon</i>	56,00 €	plat à emporter
		<i>Cours privatif sur demande</i>		