



### Adultes

#### SOIR DE FETE

Terrine individuelle de poisson, en habit de saumon fumé; Magret farci au foie gras, sauce aigre douce épicée, pommes de terre éventail; Bavarois au reblochon, tuiles aux noix  
🕒 SA 03 DEC 09:30 À 11:30 | LU 05 DEC 14H À 16H | MA 06 DEC 09:30 À 11:30 | LU 12 DEC 19H À 21H | JE 29 DEC 19H À 21H | SA 31 DEC 10:00 À 12:00

#### LE MENU DE DECEMBRE

Bouchée à la reine aux fruits de mer; Magret de canard poêlé, pain perdu parfumé et champignons; Entremet fondant chocolat noisettes  
🕒 SA 03 DEC 14H À 16H | SA 17 DEC 11:30 À 13:30 | VE 23 DEC 09:30 À 11:30 | ME 28 DEC 19H À 21H

#### REGAL D'HIVER

Coquille de noix-st jacques à la bretoise; Pintade, gnocchis aux Marrons, crème de champignons; Mousse de Noël : orange confite, Cointreau et sirop de vin  
🕒 MA 06 DEC 14H À 16H | JE 08 DEC 09:30 À 11:30 | SA 10 DEC 11:30 À 13:30 | DI 11 DEC 10:00 À 12:00 | MA 27 DEC 19H À 21H

#### DÎNER DE GALA

Mille-feuilles de langues de chat aux épices et rillettes de canard fumé; Quenelle Légère de Poisson et bisque; Sablé breton au sarasin, crème fouettée praliné  
🕒 MA 06 DEC 19H À 21H | SA 10 DEC 09:00 À 11:00 | JE 15 DEC 14H À 16H | SA 17 DEC 17H À 19H | MA 20 DEC 09:30 À 11:30

#### BON ET BEAU

Blinis à la courge, foie gras poêlé et chutney d'oignon; Feuilleté de poisson, sabayon aux Coteaux du Layon; Pastilla chocolat et fruits secs  
🕒 VE 09 DEC 09:30 À 11:30 | SA 10 DEC 14:30 À 16:30 | DI 11 DEC 14H À 16H | MA 13 DEC 14H À 16H | VE 23 DEC 19H À 21H

#### LA BÛCHE

La bûche noisette, vanille et caramel  
🕒 ME 14 DEC 09:30 À 11:30 | VE 16 DEC 15:00 À 17:00 | DI 18 DEC 14H À 16H | JE 22 DEC 19H À 21H

#### MENU TROIS ETOILES

Croustillant gambas et foie gras, réduction aux agrumes; Pintade, farce fine échalotes et noisettes, crémeux au céleri; Crème brûlée munster et cumin  
🕒 ME 14 DEC 19H À 21H | SA 17 DEC 09H À 11H | ME 28 DEC 09:30 À 11:30

#### LES CHOCOLATS DE NOËL

Découvrez les secrets du chocolat : mise au point, moulage, trempage...  
🕒 JE 15 DEC 09:30 À 11:30 | VE 23 DEC 14H À 16H

### Séance en anglais

ENGLISH COOK: thanksgiving : stuffing et pommes de terre cheddar et brocolis  
🕒 ME 07 DEC 17:30 À 18:30

L'atelier gourmand  
11 Rue Joseph Fourier  
49070 Beaucouze - Tel : 02 41 86 92 40

#### LES MACARONS

Macarons au chocolat; Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco  
🕒 LU 19 DEC 19H À 21H | JE 29 DEC 09:30 À 11:30

#### LA TERRINE DE FOIE GRAS (Conservation de la terrine jusqu'à Noël) (supplément 15 €)

Tatin feuilletée aux endives confites et foie gras; Terrine de foie gras au naturel : cuisson traditionnelle, au micro-ondes, au chalumeau...  
🕒 MA 20 DEC 19H À 21H

#### LE REVEILLON

Ravioles de langoustines, crémeux au chou-fleur; Cuisse de volaille farcie et rôtie, jus corsé; Dips de chèvre frais panés au pain d'épices, sirop à la menthe  
🕒 ME 21 DEC 09:30 À 11:30

#### MENU DES GRANDS SOIRS

Croustillant poulet citron safran; Poisson basse température, béarnaise à la citronnelle, écrasé de pomme de terre iodée; Crème chocolat, chantilly caramel au beurre salé et petits dés au café  
🕒 VE 30 DEC 09:30 À 11:30

#### LE JAPON

Les sushis, les makis, california rolls...; Yakitoris de poulet  
🕒 VE 30 DEC 19H À 21H

### Chefs en herbe

#### PARENT/ENFANT : DESSERTS A OFFRIR (une inscription par binôme)

Tuiles aux amandes; Fins biscuits façon florentin aux fruits secs; Petits biscuits choco lait, amandes et pommes  
🕒 DI 18 DEC 10:00 À 12:00 | MA 27 DEC 14H À 16H

#### PARENT/ENFANT : MENU DE NOEL (une inscription par binôme)

Brioche surprise au jambon; Pommes de terre farcies (cheddar, brocolis et bacon); Boules de Noël sablées  
🕒 MA 20 DEC 14H À 16H | SA 31 DEC 14H À 16H

#### ENFANTS : TOUT CHOCOLAT

Bûche roulée à la confiture de Noël (chocolat, pomme et orange); Moelleux au chocolat, cœur caramel  
🕒 LU 19 DEC 14H À 16H | JE 29 DEC 14H À 16H

#### ENFANTS : MENU DE FETES

Cheesecake boule de Noël aux petits légumes; Mousseline de poisson, monsieur, madame; Fruits exotiques et coulis à la pâte d'amandes  
🕒 ME 21 DEC 14H À 16H

#### ENFANTS : GOÛTEZ-MOI CA

Ile flottante; Pain d'épices; Gâteau nantais  
🕒 JE 22 DEC 14H À 16H | ME 28 DEC 14H À 16H

#### ADOS

Bouchée de chorizo brioché au Comté; Chop suey (émincé de porc, wok de légumes et nouilles de riz croustillantes); Crème fouettée au miel et mendiants  
🕒 VE 30 DÉCEMBRE 16:30 À 18:30