

LE GOÛTER DES ENFANTS

Muffins au chocolat; Financiers aux griottes; Cake antillais; Madeleines

🕒 MERCREDI 02 MAI 14:00

LES MACARONS

Macarons au chocolat; Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco

🕒 MERCREDI 02 MAI 18:00 | SAMEDI 12 MAI 09:00 | VENDREDI 25 MAI 14:00

Les charlottes

Charlotte légère à la cerise; Charlotte aux poires et pain d'épices

🕒 JEUDI 03 MAI 09:00 | MERCREDI 09 MAI 19:00 | MERCREDI 16 MAI 09:00 | MARDI 22 MAI 14:00 | MERCREDI 30 MAI 19:00

LES BOUCHÉES APÉRITIVES

Brick au thon à l'orientale; Bouchées feuilletées aux courgettes et parmesan; Mini cheesecake au curry

🕒 JEUDI 03 MAI 14:00 | SAMEDI 12 MAI 14:30 | JEUDI 24 MAI 09:00

LES TERRINES

Mousse de foies de volaille aux épices; Marquise au chocolat; Pain de poisson aux crevettes

🕒 VENDREDI 04 MAI 09:00 | LUNDI 14 MAI 18:00

LE PAYS BASQUE

Panna cota aux légumes confits, coulis au poivron et chips de lard; Poulet basquaise; Bérêt basque (généoise et chocolat)

🕒 VENDREDI 04 MAI 14:30 | MERCREDI 09 MAI 09:00 | MARDI 15 MAI 14:30 | MARDI 22 MAI 09:00

Cuisine du monde

Tempura de crevettes; Curry de boeuf massamam; Cornes de gazelle à la pistache

🕒 SAMEDI 05 MAI 09:00 | LUNDI 14 MAI 14:00 | LUNDI 21 MAI 14:00 | MARDI 29 MAI 14:00

LES ÎLES

Agneau massalé; Achards de légumes; Blanc-manger pinacolada (ananas-coco)

🕒 LUNDI 07 MAI 14:00 | MERCREDI 09 MAI 14:00 | MARDI 15 MAI 09:00 | VENDREDI 25 MAI 09:00

LES CREVETTES

(supplément 3 euros)

Crevettes en cheveux d'ange; Wok de crevettes et légumes, réduction de soja montée au beurre; Rillettes de crevettes et blinis de pomme de terre

🕒 VENDREDI 11 MAI 09:00 | MARDI 15 MAI 19:00 | SAMEDI 26 MAI 09:00

LES Sushis

(supplément 5 euros)

Les sushis et les makis; Soupe Miso

🕒 VENDREDI 11 MAI 14:30 | MERCREDI 23 MAI 18:30 | JEUDI 31 MAI 09:00

ENFANTS

Les cakes salés (Comté et noisettes - Thon et tomates); Cake aux fruits confits

mercredi 23 mai 14:00

POUR REMPORTEZ VOS PRÉPARATIONS, PENSEZ À VOUS ÉQUIPER EN GLACIÈRE ET PAINS DE GLACE ET MUNISSEZ-VOUS DES PLATS SUIVANTS :

LES MACARONS : 1 PLATEAU OU 2 BOÎTES HERMÉTIQUES

Les cakes des enfants : 3 moules à cake de taille moyenne

Le goûter des enfants : 3 boîtes hermétiques + 1 moule à cake

Les bouchées apéritives : 2 boîtes hermétiques + 3 à 4 verrines de taille moyenne

Les charlottes : 4 à 6 ramequins ou 2 terrines de taille moyenne

Le pays basque : 3 ramequins ou verrines + 1 boîte hermétique + 1 plateau

Les terrines : 2 ramequins + 2 terrines de taille moyenne

La cuisine du monde : 4 boîtes hermétiques

Les îles : 2 boîtes hermétiques + 3 ramequins

Les sushis : 3 à 4 boîtes hermétiques

Les crevettes : 5 boîtes hermétiques