

Les chocolats de Pâques

Les truffes; Bouchées croquantes au chocolat au lait; Croustillant feuilletine

🕒 MARDI 03 AVRIL 14:30 | MARDI 10 AVRIL 09:00 | LUNDI 16 AVRIL 14:30

Les verrines sucrées

Verrine caramel et pain d'épices; Verrine de riz au lait, compotée d'abricot et allumettes caramélisées; Verrine pralinée, mousse chocolat et nougatine aux amandes

🕒 MERCREDI 04 AVRIL 09:00 | MERCREDI 11 AVRIL 19:00 | MARDI 17 AVRIL 14:30 | MERCREDI 25 AVRIL 14:30

Délices du quatre heure

Moelleux à la vanille; Madeleines; Cookies

🕒 MERCREDI 04 AVRIL 14:30

LE RISOTTO

Risotto cacao et médaillon de porc; Risotto au pistou en charlotte de courgettes; Risotto pané aux tomates confites

🕒 MERCREDI 04 AVRIL 19:00 | MERCREDI 18 AVRIL 19:00 | MARDI 24 AVRIL 14:30 | SAMEDI 28 AVRIL 09:00 | LUNDI 30 AVRIL 14:30

L'APÉRITIF

Sablé aux noisettes à la mousse de chèvre; Feuilleté au saumon; Verrine provençale (Tomates-tapenade-chantilly aux herbes)

🕒 JEUDI 05 AVRIL 14:30 | VENDREDI 13 AVRIL 19:00 | JEUDI 19 AVRIL 09:00 | JEUDI 26 AVRIL 14:30

LES AMANDES

Mignon de porc au chorizo, compote d'oignons aux fruits secs; Crème fouettée au miel et mendiants; Pastilla au poulet et aux amandes, cannelle

🕒 VENDREDI 06 AVRIL 09:00 | VENDREDI 13 AVRIL 14:30 | JEUDI 19 AVRIL 19:00 | JEUDI 26 AVRIL 09:00

LES MACARONS

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

🕒 VENDREDI 06 AVRIL 14:30 | SAMEDI 14 AVRIL 14:30 | MERCREDI 25 AVRIL 19:00

LE LIBAN

Houmous et pain pita; Ailes de poulet à l'ail et au citron; Riz pilaf aux vermicelles; Achta lié

🕒 MARDI 10 AVRIL 14:30 | SAMEDI 14 AVRIL 09:00 | MERCREDI 18 AVRIL 09:00 | MARDI 24 AVRIL 09:00

Les enfants : cuisiner avec la feuille de brick

Brick au thon; Brick à la viande; Bricks aux pommes

🕒 MERCREDI 11 AVRIL 14:30

LES VERRINES SALEES

Verrine panna cotta au curry et brunoise de betteraves; Verrine au saumon, purée d'avocat et crème au roquefort; Verrine tapenade, pesto de tomates confites et mousse de jambon sec

🕒 JEUDI 12 AVRIL 09:00 | VENDREDI 20 AVRIL 09:00 | MERCREDI 25 AVRIL 09:00

LE MENU DE PÂQUES

Mousse épicée aux asperges; Crème renversante au chocolat; Agneau en croûte d'herbes, jus au vin rouge

🕒 JEUDI 12 AVRIL 19:30

Le goûter des enfants avec les confiseries

Mousse au toblérone; Crumble aux poires et au kinder; brochette de Chamallows en habit de chocolat

🕒 MERCREDI 18 AVRIL 14:30

POUR REMPORTEZ VOS PREPARATIONS, PENSEZ A VOUS EQUIPER EN GLACIERE ET PAINS DE GLACE ET MUNISSEZ-VOUS DES PLATS SUIVANTS :

LES MACARONS : 1 PLATEAU OU 2 BOITES HERMETIQUES

LES ENFANTS : 3 BOITES HERMETIQUES

LES CHOCOLATS DE PAQUES : 4 BOITES HERMETIQUES

LE RISOTTO : 3 BOITES HERMETIQUES

L'APERITIF : 2 BOITES HERMETIQUES + 2 VERRINES DE TAILLE MOYENNE

LES AMANDES : 3 BOITES HERMETIQUES

LE LIBAN : 5 BOITES HERMETIQUES

LES VERRINES SALEES OU SUCREES : 6 VERRINES DE TAILLE MOYENNE