

DELICES DU GOUTER : enfants

Muffins au cassis; Pâte à crêpes; Pâte à tartiner, chocolat praliné; Cake pain d'épices

🕒 MERCREDI 01 FEVRIER 09:00 | MERCREDI 22 FEVRIER 14:30

L'INDE

Poulet tikka et riz basmati au citron vert; Lassi mangue-safran; Pakora de légumes, sauce menthe cumin

🕒 MERCREDI 01 FEVRIER 19:00 | LUNDI 06 FEVRIER 14:30 | JEUDI 09 FEVRIER 14:30 | MARDI 21 FEVRIER 09:00 | MARDI 28 FEVRIER 09:00

LES GRATINS

Gratin d'épinard à la sauce béchamel; Gratin de poisson à la crème de bacon; gratin de poires amandine

🕒 JEUDI 02 FEVRIER 09:00 | MARDI 07 FEVRIER 14:30 | JEUDI 09 FEVRIER 19:00 | VENDREDI 17 FEVRIER 09:00 | JEUDI 23 FEVRIER 14:30

LA CUISINE AU WOK

Gambas à la noix de coco, dip à la banane; Canard laqué à l'orange; Poires au gingembre et au miel

🕒 JEUDI 02 FEVRIER 14:30 | MARDI 07 FEVRIER 09:00 | MERCREDI 08 FEVRIER 19:00 | LUNDI 13 février 14 :30 / VENDREDI 17 FEVRIER 19:00 | VENDREDI 24 FEVRIER 09:00 | SAMEDI 25 FEVRIER 14:00

LES TATINS (salées et sucrées)

Tatin feuilletée aux endives confites et foie gras; Tatin de poireaux au caramel de vinaigre; Tatin bretonne à l'ananas

🕒 JEUDI 02 FEVRIER 19:00 | VENDREDI 10 FEVRIER 09:00 | VENDREDI 17 FEVRIER 14:30 | JEUDI 23 FEVRIER 09:00 | MARDI 28 FEVRIER 14:30

LES MACARONS

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

🕒 VENDREDI 03 FEVRIER 14:30 | SAMEDI 11 FEVRIER 09:00 | samedi 18 février 09 :00 / MERCREDI 22 FEVRIER 19:00 | MERCREDI 29 FEVRIER 14:30

LA CHANDELEUR

Aumônière de crabe au beurre blanc; Crêpes soufflées au citron; Crêpes soufflées au chocolat

🕒 MERCREDI 08 FEVRIER 09:00 | MARDI 14 FEVRIER 14:30 | LUNDI 20 FEVRIER 14:30 | JEUDI 23 FEVRIER 19:00

LES POMMES DE TERRE

Pommes Dauphine; Gâteau de pommes de terre et foie gras; Blinis de pommes de terre et crème fouettée de saumon fumé

🕒 MERCREDI 08 FEVRIER 14:30 | JEUDI 16 FEVRIER 14:30 | MERCREDI 22 FEVRIER 09:00 | LUNDI 27 FEVRIER 14:30 | MERCREDI 29 FEVRIER 19:00

ENFANTS

Nuggets de volaille; Légumes paillasson; La mousse au chocolat et ses langues de chat

🕒 MERCREDI 15 FEVRIER 14:30 | SAMEDI 25 FEVRIER 09:00

SOIREE SAINT-VALENTIN (pour les célibataires)

Atelier culinaire suivi d'un repas dégustation sur place

Flan de saint jacques au coulis de poivron; Brochette de porc mariné au gingembre; Bavarois pommes-caramel

🕒 MERCREDI 15 FEVRIER 19:30

SOIREE SAINT-VALENTIN (pour les couples)

Atelier culinaire suivi d'un repas dégustation sur place

Flan de saint jacques au coulis de poivron; Brochette de porc mariné au gingembre; Bavarois pommes-caramel

🕒 MARDI 14 FEVRIER 19:30

Pour remporter vos préparations, pensez à vous équiper en glacière et pains de glace et munissez-vous des plats suivants :

Les macarons : 1 plateau

Les enfants : 2 ramequins + 2 boîtes hermétiques

Les pommes de terre : 2 boîtes hermétiques + 2 ramequins

La chandeleur : 3 boîtes hermétiques

Les délices du goûter (enfants) : 2 boîtes hermétiques + 1 moule à cake

L'Inde : 2 boîtes hermétiques + 2 ramequins

Les gratins : 3 plats à gratin

Le Wok : 4 boîtes hermétiques

Les tatins : 3 boîtes hermétiques

