

JANVIER 2024

ADULTE

ADULTE : PROMENADE EN FORÊT

Velouté de panais et châtaignes; Poulet chasseur, champignons flambés au Cognac; Crème brûlée gianduja (chocolat-noisette), crumble cacao aux noisettes

MARDI 09 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 1 ramequin(s) de à crème brûlée

ADULTE : MENU PLAISIR

Brioche au chorizo; St Jacques au beurre d'orange, julienne de légumes; Coulant au chocolat à la fleur de sel; La crème anglaise passion

JEUDI 11 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 2 pot en verre avec couvercle + 2 ramequin(s)

ADULTE : BONNE ANNEE

Oeuf poché, crème de pomme de terre, huile de truffe blanche, écume de parmesan; Saumon rôti, sauce crevettes et whisky; Crémeux au chocolat-sarrasin, tuile au sarrasin

VENDREDI 12 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : INDE-NIABLEMENT BON

Naans au fromage; Poulet tikka et riz basmati au citron vert; Lassi mangue-safran

SAMEDI 13 JANVIER 14:30 A 16:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 pot en verre avec couvercle

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : LE PARIS-BREST

Paris-Brest

MARDI 16 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 Boîte à gâteau

ADULTE : FROMAGES & CO

Chouquettes chèvre thym; Poulet au roquefort et noisettes; Cheesecake tarte au citron

JEUDI 18 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 2 ramequin(s)

ADULTE : VIVE LE VENT D'HIVER

Panna Cotta au saumon fumé et oeufs de saumon; Ballottine de volaille farcie aux châtaignes et champignons, huile de noisette, sarrasin crémeux; Clémentines rôties, pain d'épices et crème au citron

VENDREDI 19 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : BOUCHON LYONNAIS

Saucisson brioché; Cerveille des canuts; Tarte à la praline rose

MARDI 23 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES

Pavlova aux fruits exotiques; Meringue suisse; Crème aux fruits de la passion; Chantilly Mascarpone

VENDREDI 26 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 Boîte à gâteau

ADULTE : LA GRÈCE : VOYAGE AVEC LE CHEF VASILEIOS

MOUSSAKA : La Vraie comme en Crète (pommes de terre et aubergines poêlées, sauce bolognaise, sauce Mornay); Halva Grec; Pita Grec

SAMEDI 27 JANVIER 15:00 A 17:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 1 plat à gratin moyen

ADULTE : AU COIN DU FEU

Crème de parmesan, cigarettes aux champignons; Risotto au cheddar fumé et châtaignes; Pommes cuites et brioche perdue

MERCREDI 31 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 pot en verre avec couvercle + 2 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 1 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : LES VIENNOISERIES (Venez préparer vos croissants pour samedi matin)

Les viennoiseries; Croissant, pain au chocolat,..

VENDREDI 02 FEVRIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L

PARENT/ENFANT

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : NUMBER CAKE COURONNE DES ROIS ou SAPIN DE NOËL

Préparez votre gâteau de la forme de votre choix (tête de lapin, chiffre, lettre, coeur,..) et décoré à la façon d'un; Number Cake vanille et chocolat

VENDREDI 05 JANVIER 14:30 A 16:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 plateau(x)

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : NOËL

Lettre au père-noël (sablé et confiture); Sucettes pétillantes au chocolat; Le chocolat chaud très gourmand

SAMEDI 06 JANVIER 14:30 A 16:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) + 1 pot en verre avec couvercle

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : MENU DE PETIT CHEF!

Tartinade aux légumes et épices; Risotto au magret fumé, roquette et noix; Panna cotta au chocolat au lait

SAMEDI 20 JANVIER 14:30 A 16:30

Prévoir : 1 pot en verre avec couvercle + 2 ramequin(s)

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : CHANDELEUR ET MARDI-GRAS 2024

Gaufres liégeoises; Pâte à tartiner au spéculoos; Crêpes comme des tagliatelles, Pommes, Caramel

SAMEDI 03 FEVRIER 15:00 A 17:00

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

CONVIVIALITE

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : VIVE LE VENT D'HIVER

Panna Cotta au saumon fumé et œufs de saumon; Ballottine de volaille farcie aux châtaignes et champignons, huile de noisette, sarrasin crémeux; Clémentines rôties, pain d'épices et crème au citron

SAMEDI 06 JANVIER 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : BONNE ANNEE

Oeuf poché, crème de pomme de terre, huile de truffe blanche, écume de parmesan; Saumon rôti, sauce crevettes et whisky; Crémeux au chocolat-sarrasin, tuile au sarrasin

SAMEDI 27 JANVIER 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : PROMENADE EN FORÊT

Velouté de panais et châtaignes; Poulet chasseur, champignons flambés au Cognac; Crème brûlée gianduja (chocolat-noisette), crumble cacao aux noisettes

SAMEDI 03 FEVRIER 10:00 A 13:00

JANVIER 2024

ADULTE

ADULTE : PROMENADE EN FORÊT

Velouté de panais et châtaignes; Poulet chasseur, champignons flambés au Cognac; Crème brûlée gianduja (chocolat-noisette), crumble cacao aux noisettes

MARDI 09 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 1 ramequin(s) de à crème brûlée

ADULTE : MENU PLAISIR

Brioche au chorizo; St Jacques au beurre d'orange, julienne de légumes; Coulant au chocolat à la fleur de sel; La crème anglaise passion

JEUDI 11 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 2 pot en verre avec couvercle + 2 ramequin(s)

ADULTE : BONNE ANNEE

Oeuf poché, crème de pomme de terre, huile de truffe blanche, écume de parmesan; Saumon rôti, sauce crevettes et whisky; Crémeux au chocolat-sarrasin, tuile au sarrasin

VENDREDI 12 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : INDE-NIABLEMENT BON

Naans au fromage; Poulet tikka et riz basmati au citron vert; Lassi mangue-safran

SAMEDI 13 JANVIER 14:30 A 16:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 pot en verre avec couvercle

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : LE PARIS-BREST

Paris-Brest

MARDI 16 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 Boîte à gâteau

ADULTE : FROMAGES & CO

Chouquettes chèvre thym; Poulet au roquefort et noisettes; Cheesecake tarte au citron

JEUDI 18 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 2 ramequin(s)

ADULTE : VIVE LE VENT D'HIVER

Panna Cotta au saumon fumé et oeufs de saumon; Ballottine de volaille farcie aux châtaignes et champignons, huile de noisette, sarrasin crémeux; Clémentines rôties, pain d'épices et crème au citron

VENDREDI 19 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : BOUCHON LYONNAIS

Saucisson brioché; Cerveille des canuts; Tarte à la praline rose

MARDI 23 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES

Pavlova aux fruits exotiques; Meringue suisse; Crème aux fruits de la passion; Chantilly Mascarpone

VENDREDI 26 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 Boîte à gâteau

ADULTE : LA GRÈCE : VOYAGE AVEC LE CHEF VASILEIOS

MOUSSAKA : La Vraie comme en Crète (pommes de terre et aubergines poêlées, sauce bolognaise, sauce Mornay); Halva Grec; Pita Grec

SAMEDI 27 JANVIER 15:00 A 17:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 1 plat à gratin moyen

ADULTE : AU COIN DU FEU

Crème de parmesan, cigarettes aux champignons; Risotto au cheddar fumé et châtaignes; Pommes cuites et brioche perdue

MERCREDI 31 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 pot en verre avec couvercle + 2 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 1 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : LES VIENNOISERIES (Venez préparer vos croissants pour samedi matin)

Les viennoiseries; Croissant, pain au chocolat,..

VENDREDI 02 FEVRIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L

PARENT/ENFANT

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : NUMBER CAKE COURONNE DES ROIS ou SAPIN DE NOËL

Préparez votre gâteau de la forme de votre choix (tête de lapin, chiffre, lettre, coeur,..) et décoré à la façon d'un; Number Cake vanille et chocolat

VENDREDI 05 JANVIER 14:30 A 16:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 plateau(x)

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : NOËL

Lettre au père-noël (sablé et confiture); Sucettes pétillantes au chocolat; Le chocolat chaud très gourmand

SAMEDI 06 JANVIER 14:30 A 16:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) + 1 pot en verre avec couvercle

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : MENU DE PETIT CHEF!

Tartinade aux légumes et épices; Risotto au magret fumé, roquette et noix; Panna cotta au chocolat au lait

SAMEDI 20 JANVIER 14:30 A 16:30

Prévoir : 1 pot en verre avec couvercle + 2 ramequin(s)

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : CHANDELEUR ET MARDI-GRAS 2024

Gaufres liégeoises; Pâte à tartiner au spéculoos; Crêpes comme des tagliatelles, Pommes, Caramel

SAMEDI 03 FEVRIER 15:00 A 17:00

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

CONVIVIALITE

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : VIVE LE VENT D'HIVER

Panna Cotta au saumon fumé et œufs de saumon; Ballottine de volaille farcie aux châtaignes et champignons, huile de noisette, sarrasin crémeux; Clémentines rôties, pain d'épices et crème au citron

SAMEDI 06 JANVIER 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : BONNE ANNEE

Oeuf poché, crème de pomme de terre, huile de truffe blanche, écume de parmesan; Saumon rôti, sauce crevettes et whisky; Crémeux au chocolat-sarrasin, tuile au sarrasin

SAMEDI 27 JANVIER 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : PROMENADE EN FORÊT

Velouté de panais et châtaignes; Poulet chasseur, champignons flambés au Cognac; Crème brûlée gianduja (chocolat-noisette), crumble cacao aux noisettes

SAMEDI 03 FEVRIER 10:00 A 13:00

JANVIER 2024

ADULTE

ADULTE : PROMENADE EN FORÊT

Velouté de panais et châtaignes; Poulet chasseur, champignons flambés au Cognac; Crème brûlée gianduja (chocolat-noisette), crumble cacao aux noisettes

MARDI 09 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 1 ramequin(s) de à crème brûlée

ADULTE : MENU PLAISIR

Brioche au chorizo; St Jacques au beurre d'orange, julienne de légumes; Coulant au chocolat à la fleur de sel; La crème anglaise passion

JEUDI 11 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 2 pot en verre avec couvercle + 2 ramequin(s)

ADULTE : BONNE ANNEE

Oeuf poché, crème de pomme de terre, huile de truffe blanche, écume de parmesan; Saumon rôti, sauce crevettes et whisky; Crémeux au chocolat-sarrasin, tuile au sarrasin

VENDREDI 12 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : INDE-NIABLEMENT BON

Naans au fromage; Poulet tikka et riz basmati au citron vert; Lassi mangue-safran

SAMEDI 13 JANVIER 14:30 A 16:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 pot en verre avec couvercle

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : LE PARIS-BREST

Paris-Brest

MARDI 16 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 Boîte à gâteau

ADULTE : FROMAGES & CO

Chouquettes chèvre thym; Poulet au roquefort et noisettes; Cheesecake tarte au citron

JEUDI 18 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 2 ramequin(s)

ADULTE : VIVE LE VENT D'HIVER

Panna Cotta au saumon fumé et oeufs de saumon; Ballottine de volaille farcie aux châtaignes et champignons, huile de noisette, sarrasin crémeux; Clémentines rôties, pain d'épices et crème au citron

VENDREDI 19 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : BOUCHON LYONNAIS

Saucisson brioché; Cerveille des canuts; Tarte à la praline rose

MARDI 23 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES

Pavlova aux fruits exotiques; Meringue suisse; Crème aux fruits de la passion; Chantilly Mascarpone

VENDREDI 26 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 Boîte à gâteau

ADULTE : LA GRÈCE : VOYAGE AVEC LE CHEF VASILEIOS

MOUSSAKA : La Vraie comme en Crète (pommes de terre et aubergines poêlées, sauce bolognaise, sauce Mornay); Halva Grec; Pita Grec

SAMEDI 27 JANVIER 15:00 A 17:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 1 plat à gratin moyen

ADULTE : AU COIN DU FEU

Crème de parmesan, cigarettes aux champignons; Risotto au cheddar fumé et châtaignes; Pommes cuites et brioche perdue

MERCREDI 31 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 pot en verre avec couvercle + 2 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 1 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : LES VIENNOISERIES (Venez préparer vos croissants pour samedi matin)

Les viennoiseries; Croissant, pain au chocolat,..

VENDREDI 02 FEVRIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L

PARENT/ENFANT

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : NUMBER CAKE COURONNE DES ROIS ou SAPIN DE NOËL

Préparez votre gâteau de la forme de votre choix (tête de lapin, chiffre, lettre, coeur,..) et décoré à la façon d'un; Number Cake vanille et chocolat

VENDREDI 05 JANVIER 14:30 A 16:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 plateau(x)

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : NOËL

Lettre au père-noël (sablé et confiture); Sucettes pétillantes au chocolat; Le chocolat chaud très gourmand

SAMEDI 06 JANVIER 14:30 A 16:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) + 1 pot en verre avec couvercle

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : MENU DE PETIT CHEF!

Tartinade aux légumes et épices; Risotto au magret fumé, roquette et noix; Panna cotta au chocolat au lait

SAMEDI 20 JANVIER 14:30 A 16:30

Prévoir : 1 pot en verre avec couvercle + 2 ramequin(s)

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : CHANDELEUR ET MARDI-GRAS 2024

Gaufres liégeoises; Pâte à tartiner au spéculoos; Crêpes comme des tagliatelles, Pommes, Caramel

SAMEDI 03 FEVRIER 15:00 A 17:00

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

CONVIVIALITE

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : VIVE LE VENT D'HIVER

Panna Cotta au saumon fumé et œufs de saumon; Ballottine de volaille farcie aux châtaignes et champignons, huile de noisette, sarrasin crémeux; Clémentines rôties, pain d'épices et crème au citron

SAMEDI 06 JANVIER 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : BONNE ANNEE

Oeuf poché, crème de pomme de terre, huile de truffe blanche, écume de parmesan; Saumon rôti, sauce crevettes et whisky; Crémeux au chocolat-sarrasin, tuile au sarrasin

SAMEDI 27 JANVIER 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : PROMENADE EN FORÊT

Velouté de panais et châtaignes; Poulet chasseur, champignons flambés au Cognac; Crème brûlée gianduja (chocolat-noisette), crumble cacao aux noisettes

SAMEDI 03 FEVRIER 10:00 A 13:00

JANVIER 2024

ADULTE

ADULTE : PROMENADE EN FORÊT

Velouté de panais et châtaignes; Poulet chasseur, champignons flambés au Cognac; Crème brûlée gianduja (chocolat-noisette), crumble cacao aux noisettes

MARDI 09 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 1 ramequin(s) de à crème brûlée

ADULTE : MENU PLAISIR

Brioche au chorizo; St Jacques au beurre d'orange, julienne de légumes; Coulant au chocolat à la fleur de sel; La crème anglaise passion

JEUDI 11 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 2 pot en verre avec couvercle + 2 ramequin(s)

ADULTE : BONNE ANNEE

Oeuf poché, crème de pomme de terre, huile de truffe blanche, écume de parmesan; Saumon rôti, sauce crevettes et whisky; Crémeux au chocolat-sarrasin, tuile au sarrasin

VENDREDI 12 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : INDE-NIABLEMENT BON

Naans au fromage; Poulet tikka et riz basmati au citron vert; Lassi mangue-safran

SAMEDI 13 JANVIER 14:30 A 16:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 pot en verre avec couvercle

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : LE PARIS-BREST

Paris-Brest

MARDI 16 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 Boîte à gâteau

ADULTE : FROMAGES & CO

Chouquettes chèvre thym; Poulet au roquefort et noisettes; Cheesecake tarte au citron

JEUDI 18 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 2 ramequin(s)

ADULTE : VIVE LE VENT D'HIVER

Panna Cotta au saumon fumé et oeufs de saumon; Ballottine de volaille farcie aux châtaignes et champignons, huile de noisette, sarrasin crémeux; Clémentines rôties, pain d'épices et crème au citron

VENDREDI 19 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : BOUCHON LYONNAIS

Saucisson brioché; Cerveille des canuts; Tarte à la praline rose

MARDI 23 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES

Pavlova aux fruits exotiques; Meringue suisse; Crème aux fruits de la passion; Chantilly Mascarpone

VENDREDI 26 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 Boîte à gâteau

ADULTE : LA GRÈCE : VOYAGE AVEC LE CHEF VASILEIOS

MOUSSAKA : La Vraie comme en Crète (pommes de terre et aubergines poêlées, sauce bolognaise, sauce Mornay); Halva Grec; Pita Grec

SAMEDI 27 JANVIER 15:00 A 17:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 1 plat à gratin moyen

ADULTE : AU COIN DU FEU

Crème de parmesan, cigarettes aux champignons; Risotto au cheddar fumé et châtaignes; Pommes cuites et brioche perdue

MERCREDI 31 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 pot en verre avec couvercle + 2 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 1 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : LES VIENNOISERIES (Venez préparer vos croissants pour samedi matin)

Les viennoiseries; Croissant, pain au chocolat,..

VENDREDI 02 FEVRIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L

PARENT/ENFANT

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : NUMBER CAKE COURONNE DES ROIS ou SAPIN DE NOËL

Préparez votre gâteau de la forme de votre choix (tête de lapin, chiffre, lettre, coeur,..) et décoré à la façon d'un; Number Cake vanille et chocolat

VENDREDI 05 JANVIER 14:30 A 16:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 plateau(x)

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : NOËL

Lettre au père-noël (sablé et confiture); Sucettes pétillantes au chocolat; Le chocolat chaud très gourmand

SAMEDI 06 JANVIER 14:30 A 16:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) + 1 pot en verre avec couvercle

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : MENU DE PETIT CHEF!

Tartinade aux légumes et épices; Risotto au magret fumé, roquette et noix; Panna cotta au chocolat au lait

SAMEDI 20 JANVIER 14:30 A 16:30

Prévoir : 1 pot en verre avec couvercle + 2 ramequin(s)

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : CHANDELEUR ET MARDI-GRAS 2024

Gaufres liégeoises; Pâte à tartiner au spéculoos; Crêpes comme des tagliatelles, Pommes, Caramel

SAMEDI 03 FEVRIER 15:00 A 17:00

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

CONVIVIALITE

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : VIVE LE VENT D'HIVER

Panna Cotta au saumon fumé et œufs de saumon; Ballottine de volaille farcie aux châtaignes et champignons, huile de noisette, sarrasin crémeux; Clémentines rôties, pain d'épices et crème au citron

SAMEDI 06 JANVIER 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : BONNE ANNEE

Oeuf poché, crème de pomme de terre, huile de truffe blanche, écume de parmesan; Saumon rôti, sauce crevettes et whisky; Crémeux au chocolat-sarrasin, tuile au sarrasin

SAMEDI 27 JANVIER 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : PROMENADE EN FORÊT

Velouté de panais et châtaignes; Poulet chasseur, champignons flambés au Cognac; Crème brûlée gianduja (chocolat-noisette), crumble cacao aux noisettes

SAMEDI 03 FEVRIER 10:00 A 13:00

JANVIER 2024

ADULTE

ADULTE : PROMENADE EN FORÊT

Velouté de panais et châtaignes; Poulet chasseur, champignons flambés au Cognac; Crème brûlée gianduja (chocolat-noisette), crumble cacao aux noisettes

MARDI 09 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 1 ramequin(s) de à crème brûlée

ADULTE : MENU PLAISIR

Brioche au chorizo; St Jacques au beurre d'orange, julienne de légumes; Coulant au chocolat à la fleur de sel; La crème anglaise passion

JEUDI 11 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 2 pot en verre avec couvercle + 2 ramequin(s)

ADULTE : BONNE ANNEE

Oeuf poché, crème de pomme de terre, huile de truffe blanche, écume de parmesan; Saumon rôti, sauce crevettes et whisky; Crémeux au chocolat-sarrasin, tuile au sarrasin

VENDREDI 12 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : INDE-NIABLEMENT BON

Naans au fromage; Poulet tikka et riz basmati au citron vert; Lassi mangue-safran

SAMEDI 13 JANVIER 14:30 A 16:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 pot en verre avec couvercle

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : LE PARIS-BREST

Paris-Brest

MARDI 16 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 Boîte à gâteau

ADULTE : FROMAGES & CO

Chouquettes chèvre thym; Poulet au roquefort et noisettes; Cheesecake tarte au citron

JEUDI 18 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 2 ramequin(s)

ADULTE : VIVE LE VENT D'HIVER

Panna Cotta au saumon fumé et oeufs de saumon; Ballottine de volaille farcie aux châtaignes et champignons, huile de noisette, sarrasin crémeux; Clémentines rôties, pain d'épices et crème au citron

VENDREDI 19 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : BOUCHON LYONNAIS

Saucisson brioché; Cerveille des canuts; Tarte à la praline rose

MARDI 23 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES

Pavlova aux fruits exotiques; Meringue suisse; Crème aux fruits de la passion; Chantilly Mascarpone

VENDREDI 26 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 Boîte à gâteau

ADULTE : LA GRÈCE : VOYAGE AVEC LE CHEF VASILEIOS

MOUSSAKA : La Vraie comme en Crète (pommes de terre et aubergines poêlées, sauce bolognaise, sauce Mornay); Halva Grec; Pita Grec

SAMEDI 27 JANVIER 15:00 A 17:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 1 plat à gratin moyen

ADULTE : AU COIN DU FEU

Crème de parmesan, cigarettes aux champignons; Risotto au cheddar fumé et châtaignes; Pommes cuites et brioche perdue

MERCREDI 31 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 pot en verre avec couvercle + 2 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 1 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : LES VIENNOISERIES (Venez préparer vos croissants pour samedi matin)

Les viennoiseries; Croissant, pain au chocolat,..

VENDREDI 02 FEVRIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L

PARENT/ENFANT

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : NUMBER CAKE COURONNE DES ROIS ou SAPIN DE NOËL

Préparez votre gâteau de la forme de votre choix (tête de lapin, chiffre, lettre, coeur,..) et décoré à la façon d'un; Number Cake vanille et chocolat

VENDREDI 05 JANVIER 14:30 A 16:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 plateau(x)

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : NOËL

Lettre au père-noël (sablé et confiture); Sucettes pétillantes au chocolat; Le chocolat chaud très gourmand

SAMEDI 06 JANVIER 14:30 A 16:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) + 1 pot en verre avec couvercle

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : MENU DE PETIT CHEF!

Tartinade aux légumes et épices; Risotto au magret fumé, roquette et noix; Panna cotta au chocolat au lait

SAMEDI 20 JANVIER 14:30 A 16:30

Prévoir : 1 pot en verre avec couvercle + 2 ramequin(s)

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : CHANDELEUR ET MARDI-GRAS 2024

Gaufres liégeoises; Pâte à tartiner au spéculoos; Crêpes comme des tagliatelles, Pommes, Caramel

SAMEDI 03 FEVRIER 15:00 A 17:00

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

CONVIVIALITE

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : VIVE LE VENT D'HIVER

Panna Cotta au saumon fumé et œufs de saumon; Ballottine de volaille farcie aux châtaignes et champignons, huile de noisette, sarrasin crémeux; Clémentines rôties, pain d'épices et crème au citron

SAMEDI 06 JANVIER 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : BONNE ANNEE

Oeuf poché, crème de pomme de terre, huile de truffe blanche, écume de parmesan; Saumon rôti, sauce crevettes et whisky; Crémeux au chocolat-sarrasin, tuile au sarrasin

SAMEDI 27 JANVIER 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : PROMENADE EN FORÊT

Velouté de panais et châtaignes; Poulet chasseur, champignons flambés au Cognac; Crème brûlée gianduja (chocolat-noisette), crumble cacao aux noisettes

SAMEDI 03 FEVRIER 10:00 A 13:00

JANVIER 2024

ADULTE

ADULTE : PROMENADE EN FORÊT

Velouté de panais et châtaignes; Poulet chasseur, champignons flambés au Cognac; Crème brûlée gianduja (chocolat-noisette), crumble cacao aux noisettes

MARDI 09 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 1 ramequin(s) de à crème brûlée

ADULTE : MENU PLAISIR

Brioche au chorizo; St Jacques au beurre d'orange, julienne de légumes; Coulant au chocolat à la fleur de sel; La crème anglaise passion

JEUDI 11 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 2 pot en verre avec couvercle + 2 ramequin(s)

ADULTE : BONNE ANNEE

Oeuf poché, crème de pomme de terre, huile de truffe blanche, écume de parmesan; Saumon rôti, sauce crevettes et whisky; Crémeux au chocolat-sarrasin, tuile au sarrasin

VENDREDI 12 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : INDE-NIABLEMENT BON

Naans au fromage; Poulet tikka et riz basmati au citron vert; Lassi mangue-safran

SAMEDI 13 JANVIER 14:30 A 16:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 pot en verre avec couvercle

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : LE PARIS-BREST

Paris-Brest

MARDI 16 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 Boîte à gâteau

ADULTE : FROMAGES & CO

Chouquettes chèvre thym; Poulet au roquefort et noisettes; Cheesecake tarte au citron

JEUDI 18 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 2 ramequin(s)

ADULTE : VIVE LE VENT D'HIVER

Panna Cotta au saumon fumé et oeufs de saumon; Ballottine de volaille farcie aux châtaignes et champignons, huile de noisette, sarrasin crémeux; Clémentines rôties, pain d'épices et crème au citron

VENDREDI 19 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : BOUCHON LYONNAIS

Saucisson brioché; Cerveille des canuts; Tarte à la praline rose

MARDI 23 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES

Pavlova aux fruits exotiques; Meringue suisse; Crème aux fruits de la passion; Chantilly Mascarpone

VENDREDI 26 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 Boîte à gâteau

ADULTE : LA GRÈCE : VOYAGE AVEC LE CHEF VASILEIOS

MOUSSAKA : La Vraie comme en Crète (pommes de terre et aubergines poêlées, sauce bolognaise, sauce Mornay); Halva Grec; Pita Grec

SAMEDI 27 JANVIER 15:00 A 17:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 1 plat à gratin moyen

ADULTE : AU COIN DU FEU

Crème de parmesan, cigarettes aux champignons; Risotto au cheddar fumé et châtaignes; Pommes cuites et brioche perdue

MERCREDI 31 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 pot en verre avec couvercle + 2 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 1 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : LES VIENNOISERIES (Venez préparer vos croissants pour samedi matin)

Les viennoiseries; Croissant, pain au chocolat,..

VENDREDI 02 FEVRIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L

PARENT/ENFANT

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : NUMBER CAKE COURONNE DES ROIS ou SAPIN DE NOËL

Préparez votre gâteau de la forme de votre choix (tête de lapin, chiffre, lettre, coeur,..) et décoré à la façon d'un; Number Cake vanille et chocolat

VENDREDI 05 JANVIER 14:30 A 16:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 plateau(x)

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : NOËL

Lettre au père-noël (sablé et confiture); Sucettes pétillantes au chocolat; Le chocolat chaud très gourmand

SAMEDI 06 JANVIER 14:30 A 16:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) + 1 pot en verre avec couvercle

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : MENU DE PETIT CHEF!

Tartinade aux légumes et épices; Risotto au magret fumé, roquette et noix; Panna cotta au chocolat au lait

SAMEDI 20 JANVIER 14:30 A 16:30

Prévoir : 1 pot en verre avec couvercle + 2 ramequin(s)

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : CHANDELEUR ET MARDI-GRAS 2024

Gaufres liégeoises; Pâte à tartiner au spéculoos; Crêpes comme des tagliatelles, Pommes, Caramel

SAMEDI 03 FEVRIER 15:00 A 17:00

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

CONVIVIALITE

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : VIVE LE VENT D'HIVER

Panna Cotta au saumon fumé et œufs de saumon; Ballottine de volaille farcie aux châtaignes et champignons, huile de noisette, sarrasin crémeux; Clémentines rôties, pain d'épices et crème au citron

SAMEDI 06 JANVIER 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : BONNE ANNEE

Oeuf poché, crème de pomme de terre, huile de truffe blanche, écume de parmesan; Saumon rôti, sauce crevettes et whisky; Crémeux au chocolat-sarrasin, tuile au sarrasin

SAMEDI 27 JANVIER 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : PROMENADE EN FORÊT

Velouté de panais et châtaignes; Poulet chasseur, champignons flambés au Cognac; Crème brûlée gianduja (chocolat-noisette), crumble cacao aux noisettes

SAMEDI 03 FEVRIER 10:00 A 13:00

JANVIER 2024

ADULTE

ADULTE : PROMENADE EN FORÊT

Velouté de panais et châtaignes; Poulet chasseur, champignons flambés au Cognac; Crème brûlée gianduja (chocolat-noisette), crumble cacao aux noisettes

MARDI 09 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 1 ramequin(s) de à crème brûlée

ADULTE : MENU PLAISIR

Brioche au chorizo; St Jacques au beurre d'orange, julienne de légumes; Coulant au chocolat à la fleur de sel; La crème anglaise passion

JEUDI 11 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 2 pot en verre avec couvercle + 2 ramequin(s)

ADULTE : BONNE ANNEE

Oeuf poché, crème de pomme de terre, huile de truffe blanche, écume de parmesan; Saumon rôti, sauce crevettes et whisky; Crémeux au chocolat-sarrasin, tuile au sarrasin

VENDREDI 12 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : INDE-NIABLEMENT BON

Naans au fromage; Poulet tikka et riz basmati au citron vert; Lassi mangue-safran

SAMEDI 13 JANVIER 14:30 A 16:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 pot en verre avec couvercle

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : LE PARIS-BREST

Paris-Brest

MARDI 16 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 Boîte à gâteau

ADULTE : FROMAGES & CO

Chouquettes chèvre thym; Poulet au roquefort et noisettes; Cheesecake tarte au citron

JEUDI 18 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 2 ramequin(s)

ADULTE : VIVE LE VENT D'HIVER

Panna Cotta au saumon fumé et oeufs de saumon; Ballottine de volaille farcie aux châtaignes et champignons, huile de noisette, sarrasin crémeux; Clémentines rôties, pain d'épices et crème au citron

VENDREDI 19 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : BOUCHON LYONNAIS

Saucisson brioché; Cerveille des canuts; Tarte à la praline rose

MARDI 23 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES

Pavlova aux fruits exotiques; Meringue suisse; Crème aux fruits de la passion; Chantilly Mascarpone

VENDREDI 26 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 Boîte à gâteau

ADULTE : LA GRÈCE : VOYAGE AVEC LE CHEF VASILEIOS

MOUSSAKA : La Vraie comme en Crète (pommes de terre et aubergines poêlées, sauce bolognaise, sauce Mornay); Halva Grec; Pita Grec

SAMEDI 27 JANVIER 15:00 A 17:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 1 plat à gratin moyen

ADULTE : AU COIN DU FEU

Crème de parmesan, cigarettes aux champignons; Risotto au cheddar fumé et châtaignes; Pommes cuites et brioche perdue

MERCREDI 31 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 pot en verre avec couvercle + 2 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 1 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : LES VIENNOISERIES (Venez préparer vos croissants pour samedi matin)

Les viennoiseries; Croissant, pain au chocolat,..

VENDREDI 02 FEVRIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L

PARENT/ENFANT

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : NUMBER CAKE COURONNE DES ROIS ou SAPIN DE NOËL

Préparez votre gâteau de la forme de votre choix (tête de lapin, chiffre, lettre, coeur,..) et décoré à la façon d'un; Number Cake vanille et chocolat

VENDREDI 05 JANVIER 14:30 A 16:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 plateau(x)

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : NOËL

Lettre au père-noël (sablé et confiture); Sucettes pétillantes au chocolat; Le chocolat chaud très gourmand

SAMEDI 06 JANVIER 14:30 A 16:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) + 1 pot en verre avec couvercle

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : MENU DE PETIT CHEF!

Tartinade aux légumes et épices; Risotto au magret fumé, roquette et noix; Panna cotta au chocolat au lait

SAMEDI 20 JANVIER 14:30 A 16:30

Prévoir : 1 pot en verre avec couvercle + 2 ramequin(s)

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : CHANDELEUR ET MARDI-GRAS 2024

Gaufres liégeoises; Pâte à tartiner au spéculoos; Crêpes comme des tagliatelles, Pommes, Caramel

SAMEDI 03 FEVRIER 15:00 A 17:00

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

CONVIVIALITE

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : VIVE LE VENT D'HIVER

Panna Cotta au saumon fumé et œufs de saumon; Ballottine de volaille farcie aux châtaignes et champignons, huile de noisette, sarrasin crémeux; Clémentines rôties, pain d'épices et crème au citron

SAMEDI 06 JANVIER 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : BONNE ANNEE

Oeuf poché, crème de pomme de terre, huile de truffe blanche, écume de parmesan; Saumon rôti, sauce crevettes et whisky; Crémeux au chocolat-sarrasin, tuile au sarrasin

SAMEDI 27 JANVIER 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : PROMENADE EN FORÊT

Velouté de panais et châtaignes; Poulet chasseur, champignons flambés au Cognac; Crème brûlée gianduja (chocolat-noisette), crumble cacao aux noisettes

SAMEDI 03 FEVRIER 10:00 A 13:00

JANVIER 2024

ADULTE

ADULTE : PROMENADE EN FORÊT

Velouté de panais et châtaignes; Poulet chasseur, champignons flambés au Cognac; Crème brûlée gianduja (chocolat-noisette), crumble cacao aux noisettes

MARDI 09 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 1 ramequin(s) de à crème brûlée

ADULTE : MENU PLAISIR

Brioche au chorizo; St Jacques au beurre d'orange, julienne de légumes; Coulant au chocolat à la fleur de sel; La crème anglaise passion

JEUDI 11 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 2 pot en verre avec couvercle + 2 ramequin(s)

ADULTE : BONNE ANNEE

Oeuf poché, crème de pomme de terre, huile de truffe blanche, écume de parmesan; Saumon rôti, sauce crevettes et whisky; Crémeux au chocolat-sarrasin, tuile au sarrasin

VENDREDI 12 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : INDE-NIABLEMENT BON

Naans au fromage; Poulet tikka et riz basmati au citron vert; Lassi mangue-safran

SAMEDI 13 JANVIER 14:30 A 16:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 pot en verre avec couvercle

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : LE PARIS-BREST

Paris-Brest

MARDI 16 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 Boîte à gâteau

ADULTE : FROMAGES & CO

Chouquettes chèvre thym; Poulet au roquefort et noisettes; Cheesecake tarte au citron

JEUDI 18 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 2 ramequin(s)

ADULTE : VIVE LE VENT D'HIVER

Panna Cotta au saumon fumé et oeufs de saumon; Ballottine de volaille farcie aux châtaignes et champignons, huile de noisette, sarrasin crémeux; Clémentines rôties, pain d'épices et crème au citron

VENDREDI 19 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : BOUCHON LYONNAIS

Saucisson brioché; Cerveille des canuts; Tarte à la praline rose

MARDI 23 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES

Pavlova aux fruits exotiques; Meringue suisse; Crème aux fruits de la passion; Chantilly Mascarpone

VENDREDI 26 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 Boîte à gâteau

ADULTE : LA GRÈCE : VOYAGE AVEC LE CHEF VASILEIOS

MOUSSAKA : La Vraie comme en Crète (pommes de terre et aubergines poêlées, sauce bolognaise, sauce Mornay); Halva Grec; Pita Grec

SAMEDI 27 JANVIER 15:00 A 17:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 1 plat à gratin moyen

ADULTE : AU COIN DU FEU

Crème de parmesan, cigarettes aux champignons; Risotto au cheddar fumé et châtaignes; Pommes cuites et brioche perdue

MERCREDI 31 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 pot en verre avec couvercle + 2 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 1 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : LES VIENNOISERIES (Venez préparer vos croissants pour samedi matin)

Les viennoiseries; Croissant, pain au chocolat,..

VENDREDI 02 FEVRIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L

PARENT/ENFANT

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : NUMBER CAKE COURONNE DES ROIS ou SAPIN DE NOËL

Préparez votre gâteau de la forme de votre choix (tête de lapin, chiffre, lettre, coeur,..) et décoré à la façon d'un; Number Cake vanille et chocolat

VENDREDI 05 JANVIER 14:30 A 16:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 plateau(x)

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : NOËL

Lettre au père-noël (sablé et confiture); Sucettes pétillantes au chocolat; Le chocolat chaud très gourmand

SAMEDI 06 JANVIER 14:30 A 16:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) + 1 pot en verre avec couvercle

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : MENU DE PETIT CHEF!

Tartinade aux légumes et épices; Risotto au magret fumé, roquette et noix; Panna cotta au chocolat au lait

SAMEDI 20 JANVIER 14:30 A 16:30

Prévoir : 1 pot en verre avec couvercle + 2 ramequin(s)

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : CHANDELEUR ET MARDI-GRAS 2024

Gaufres liégeoises; Pâte à tartiner au spéculoos; Crêpes comme des tagliatelles, Pommes, Caramel

SAMEDI 03 FEVRIER 15:00 A 17:00

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

CONVIVIALITE

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : VIVE LE VENT D'HIVER

Panna Cotta au saumon fumé et œufs de saumon; Ballottine de volaille farcie aux châtaignes et champignons, huile de noisette, sarrasin crémeux; Clémentines rôties, pain d'épices et crème au citron

SAMEDI 06 JANVIER 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : BONNE ANNEE

Oeuf poché, crème de pomme de terre, huile de truffe blanche, écume de parmesan; Saumon rôti, sauce crevettes et whisky; Crémeux au chocolat-sarrasin, tuile au sarrasin

SAMEDI 27 JANVIER 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : PROMENADE EN FORÊT

Velouté de panais et châtaignes; Poulet chasseur, champignons flambés au Cognac; Crème brûlée gianduja (chocolat-noisette), crumble cacao aux noisettes

SAMEDI 03 FEVRIER 10:00 A 13:00

JANVIER 2024

ADULTE

ADULTE : PROMENADE EN FORÊT

Velouté de panais et châtaignes; Poulet chasseur, champignons flambés au Cognac; Crème brûlée gianduja (chocolat-noisette), crumble cacao aux noisettes

MARDI 09 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 1 ramequin(s) de à crème brûlée

ADULTE : MENU PLAISIR

Brioche au chorizo; St Jacques au beurre d'orange, julienne de légumes; Coulant au chocolat à la fleur de sel; La crème anglaise passion

JEUDI 11 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 2 pot en verre avec couvercle + 2 ramequin(s)

ADULTE : BONNE ANNEE

Oeuf poché, crème de pomme de terre, huile de truffe blanche, écume de parmesan; Saumon rôti, sauce crevettes et whisky; Crémeux au chocolat-sarrasin, tuile au sarrasin

VENDREDI 12 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : INDE-NIABLEMENT BON

Naans au fromage; Poulet tikka et riz basmati au citron vert; Lassi mangue-safran

SAMEDI 13 JANVIER 14:30 A 16:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 pot en verre avec couvercle

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : LE PARIS-BREST

Paris-Brest

MARDI 16 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 Boîte à gâteau

ADULTE : FROMAGES & CO

Chouquettes chèvre thym; Poulet au roquefort et noisettes; Cheesecake tarte au citron

JEUDI 18 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 2 ramequin(s)

ADULTE : VIVE LE VENT D'HIVER

Panna Cotta au saumon fumé et oeufs de saumon; Ballottine de volaille farcie aux châtaignes et champignons, huile de noisette, sarrasin crémeux; Clémentines rôties, pain d'épices et crème au citron

VENDREDI 19 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : BOUCHON LYONNAIS

Saucisson brioché; Cerveille des canuts; Tarte à la praline rose

MARDI 23 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES

Pavlova aux fruits exotiques; Meringue suisse; Crème aux fruits de la passion; Chantilly Mascarpone

VENDREDI 26 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 Boîte à gâteau

ADULTE : LA GRÈCE : VOYAGE AVEC LE CHEF VASILEIOS

MOUSSAKA : La Vraie comme en Crète (pommes de terre et aubergines poêlées, sauce bolognaise, sauce Mornay); Halva Grec; Pita Grec

SAMEDI 27 JANVIER 15:00 A 17:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 1 plat à gratin moyen

ADULTE : AU COIN DU FEU

Crème de parmesan, cigarettes aux champignons; Risotto au cheddar fumé et châtaignes; Pommes cuites et brioche perdue

MERCREDI 31 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 pot en verre avec couvercle + 2 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 1 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : LES VIENNOISERIES (Venez préparer vos croissants pour samedi matin)

Les viennoiseries; Croissant, pain au chocolat,..

VENDREDI 02 FEVRIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L

PARENT/ENFANT

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : NUMBER CAKE COURONNE DES ROIS ou SAPIN DE NOËL

Préparez votre gâteau de la forme de votre choix (tête de lapin, chiffre, lettre, coeur,..) et décoré à la façon d'un; Number Cake vanille et chocolat

VENDREDI 05 JANVIER 14:30 A 16:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 plateau(x)

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : NOËL

Lettre au père-noël (sablé et confiture); Sucettes pétillantes au chocolat; Le chocolat chaud très gourmand

SAMEDI 06 JANVIER 14:30 A 16:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) + 1 pot en verre avec couvercle

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : MENU DE PETIT CHEF!

Tartinade aux légumes et épices; Risotto au magret fumé, roquette et noix; Panna cotta au chocolat au lait

SAMEDI 20 JANVIER 14:30 A 16:30

Prévoir : 1 pot en verre avec couvercle + 2 ramequin(s)

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : CHANDELEUR ET MARDI-GRAS 2024

Gaufres liégeoises; Pâte à tartiner au spéculoos; Crêpes comme des tagliatelles, Pommes, Caramel

SAMEDI 03 FEVRIER 15:00 A 17:00

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

CONVIVIALITE

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : VIVE LE VENT D'HIVER

Panna Cotta au saumon fumé et œufs de saumon; Ballottine de volaille farcie aux châtaignes et champignons, huile de noisette, sarrasin crémeux; Clémentines rôties, pain d'épices et crème au citron

SAMEDI 06 JANVIER 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : BONNE ANNEE

Oeuf poché, crème de pomme de terre, huile de truffe blanche, écume de parmesan; Saumon rôti, sauce crevettes et whisky; Crémeux au chocolat-sarrasin, tuile au sarrasin

SAMEDI 27 JANVIER 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : PROMENADE EN FORÊT

Velouté de panais et châtaignes; Poulet chasseur, champignons flambés au Cognac; Crème brûlée gianduja (chocolat-noisette), crumble cacao aux noisettes

SAMEDI 03 FEVRIER 10:00 A 13:00

JANVIER 2024

ADULTE

ADULTE : PROMENADE EN FORÊT

Velouté de panais et châtaignes; Poulet chasseur, champignons flambés au Cognac; Crème brûlée gianduja (chocolat-noisette), crumble cacao aux noisettes

MARDI 09 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 1 ramequin(s) de à crème brûlée

ADULTE : MENU PLAISIR

Brioche au chorizo; St Jacques au beurre d'orange, julienne de légumes; Coulant au chocolat à la fleur de sel; La crème anglaise passion

JEUDI 11 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 2 pot en verre avec couvercle + 2 ramequin(s)

ADULTE : BONNE ANNEE

Oeuf poché, crème de pomme de terre, huile de truffe blanche, écume de parmesan; Saumon rôti, sauce crevettes et whisky; Crémeux au chocolat-sarrasin, tuile au sarrasin

VENDREDI 12 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : INDE-NIABLEMENT BON

Naans au fromage; Poulet tikka et riz basmati au citron vert; Lassi mangue-safran

SAMEDI 13 JANVIER 14:30 A 16:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 pot en verre avec couvercle

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : LE PARIS-BREST

Paris-Brest

MARDI 16 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 Boîte à gâteau

ADULTE : FROMAGES & CO

Chouquettes chèvre thym; Poulet au roquefort et noisettes; Cheesecake tarte au citron

JEUDI 18 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 2 ramequin(s)

ADULTE : VIVE LE VENT D'HIVER

Panna Cotta au saumon fumé et oeufs de saumon; Ballottine de volaille farcie aux châtaignes et champignons, huile de noisette, sarrasin crémeux; Clémentines rôties, pain d'épices et crème au citron

VENDREDI 19 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : BOUCHON LYONNAIS

Saucisson brioché; Cerveille des canuts; Tarte à la praline rose

MARDI 23 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES

Pavlova aux fruits exotiques; Meringue suisse; Crème aux fruits de la passion; Chantilly Mascarpone

VENDREDI 26 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 Boîte à gâteau

ADULTE : LA GRÈCE : VOYAGE AVEC LE CHEF VASILEIOS

MOUSSAKA : La Vraie comme en Crète (pommes de terre et aubergines poêlées, sauce bolognaise, sauce Mornay); Halva Grec; Pita Grec

SAMEDI 27 JANVIER 15:00 A 17:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 1 plat à gratin moyen

ADULTE : AU COIN DU FEU

Crème de parmesan, cigarettes aux champignons; Risotto au cheddar fumé et châtaignes; Pommes cuites et brioche perdue

MERCREDI 31 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 pot en verre avec couvercle + 2 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 1 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : LES VIENNOISERIES (Venez préparer vos croissants pour samedi matin)

Les viennoiseries; Croissant, pain au chocolat,..

VENDREDI 02 FEVRIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L

PARENT/ENFANT

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : NUMBER CAKE COURONNE DES ROIS ou SAPIN DE NOËL

Préparez votre gâteau de la forme de votre choix (tête de lapin, chiffre, lettre, coeur,..) et décoré à la façon d'un; Number Cake vanille et chocolat

VENDREDI 05 JANVIER 14:30 A 16:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 plateau(x)

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : NOËL

Lettre au père-noël (sablé et confiture); Sucettes pétillantes au chocolat; Le chocolat chaud très gourmand

SAMEDI 06 JANVIER 14:30 A 16:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) + 1 pot en verre avec couvercle

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : MENU DE PETIT CHEF!

Tartinade aux légumes et épices; Risotto au magret fumé, roquette et noix; Panna cotta au chocolat au lait

SAMEDI 20 JANVIER 14:30 A 16:30

Prévoir : 1 pot en verre avec couvercle + 2 ramequin(s)

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : CHANDELEUR ET MARDI-GRAS 2024

Gaufres liégeoises; Pâte à tartiner au spéculoos; Crêpes comme des tagliatelles, Pommes, Caramel

SAMEDI 03 FEVRIER 15:00 A 17:00

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

CONVIVIALITE

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : VIVE LE VENT D'HIVER

Panna Cotta au saumon fumé et œufs de saumon; Ballottine de volaille farcie aux châtaignes et champignons, huile de noisette, sarrasin crémeux; Clémentines rôties, pain d'épices et crème au citron

SAMEDI 06 JANVIER 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : BONNE ANNEE

Oeuf poché, crème de pomme de terre, huile de truffe blanche, écume de parmesan; Saumon rôti, sauce crevettes et whisky; Crémeux au chocolat-sarrasin, tuile au sarrasin

SAMEDI 27 JANVIER 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : PROMENADE EN FORÊT

Velouté de panais et châtaignes; Poulet chasseur, champignons flambés au Cognac; Crème brûlée gianduja (chocolat-noisette), crumble cacao aux noisettes

SAMEDI 03 FEVRIER 10:00 A 13:00