
FEVRIER 2021

ADULTE

DOUCEURS HIVERNALES

Tatin de poireaux au caramel de vinaigre; Wok de légumes sautés au soja et quinoa; Biscuit tiède mangue et citron, coulis passion

MERCREDI 03 FEVRIER 14:00 A 16:00

SAMEDI 20 FEVRIER 14:00 A 16:00

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

VITAMINES

Éclairs à la crème de champignons et aux noix; Poisson en chapelure d'amandes, réduction au pomelo; Cheesecake au thé matcha et citron vert

VENDREDI 05 FEVRIER 10:00 A 12:00

MERCREDI 17 FEVRIER 14:00 A 16:00

VENDREDI 26 FEVRIER 14:00 A 16:00

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

MENU GOURMAND

Croustillants aux pommes et magret canard fumé; Boulettes de poulet menthe, riz pilaf aux cacahuètes; Poires pochées, sabayon cacao

VENDREDI 05 FEVRIER 14:00 A 16:00

JEUDI 11 FEVRIER 14:00 A 16:00

MERCREDI 24 FEVRIER 14:00 A 16:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

DOUCEURS DU REVEIL

Brioche MAISON; Pâte à tartiner Maison, chocolat praliné; Yaourt granola aux fruits

SAMEDI 06 FEVRIER 10:00 A 12:00

MERCREDI 17 FEVRIER 10:00 A 12:00

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

DELICES DU MONDE

Empanadas (pâte maison) au thon et épices mexicaines; Canard laqué à l'orange; Coupe pina colada : Ananas flambés au rhum, chantilly coco et citron vert

SAMEDI 06 FEVRIER 14:30 A 16:30

VENDREDI 12 FEVRIER 14:00 A 16:00

VENDREDI 26 FEVRIER 10:00 A 12:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s) transparent(s)

ESCAPADE INDIENNE

Naans au fromage; Pakora de courgettes, crémeux à la coriandre; Poulet mariné tandoori

MARDI 09 FEVRIER 14:00 A 16:00

VENDREDI 19 FEVRIER 10:00 A 12:00

SAMEDI 27 FEVRIER 14:30 A 16:30

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

REGAL D'HIVER

Velouté de lentilles corail au chorizo; Mignon de porc laqué au soja; Banane curd et moelleux au chocolat au lait

SAMEDI 13 FEVRIER 14:30 A 16:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE/ENFANT

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) (1 INSCRIPTION PAR BINÔME) : ATELIER CUPCAKES

Les cupcakes de toutes les couleurs

MARDI 09 FEVRIER 10:00 A 12:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : ATELIER DE L'HIVER

Velouté Brighton (carottes et cheddar); Gratin de pomme de terre à la Tome; Galette à la frangipane

VENDREDI 19 FEVRIER 14:00 A 16:00

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) de 18CM RONDE+ 1 plat à gratin petit

CONVIVALITE

CONVIVALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : ST VALENTIN

Blinis de topinambours, crème fouettée au piment d'Espelette; Brochette de saumon, émulsion beurre-gingembre; CHOCO COEUR PASSION

SAMEDI 13 FEVRIER 10:00 A 13:00

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

CONVIVALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : DELICES DU MONDE

Empanadas (pâte maison) au thon et épices mexicaines; Canard laqué à l'orange; Coupe pina colada : Ananas flambées au rhum, chantilly coco et citron vert

SAMEDI 27 FEVRIER 10:00 A 13:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s) transparent(s)