
FEVRIER 2023

ADULTE

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : LE TRIANON (OU ROYAL CHOCOLAT)

Le Trianon (ou Royal Chocolat)

VENDREDI 03 FEVRIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) de ronde 20cm diametre

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 04 FEVRIER 14:30 A 16:30

SAMEDI 04 MARS 14:30 A 16:30

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

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : LE PARIS-BREST

Paris-Brest

MARDI 07 FEVRIER 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

VENDREDI 10 FEVRIER 18:30 A 20:30

ADULTE : INDE-NIABLEMENT BON

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

VENDREDI 24 FEVRIER 18:30 A 20:30

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

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

Les viennoiseries; Croissant, pain au chocolat,..

SAMEDI 25 FEVRIER 14:30 A 16:30

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

ADULTE : EVASION

Houmous de haricots blancs et Pain Pita; Dhal de lentilles corail; Crème au fruit de la passion, Chantilly vanille et Crumble coco

VENDREDI 03 MARS 18:30 A 20:30

ATELIER CHOCOLAT : MON BALLOTIN DE CHOCOLATS POUR LA SAINT-VALENTIN

Truffes à la belge infusées aux épices; Bouchées « Karioka » : mini chocolats croustillants aux noix et au crumble au grué de cacao et fleur de sel; Barres au chocolat au lait, praliné et noisettes caramélisées; Mendiants aux fruits secs

SAMEDI 11 FEVRIER 14:30 A 17:30

CONVIVIALITE

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : CURE DE VITAMINES

Cappuccino de butternut et chantilly à la moutarde; Magret de canard à la mandarine, mousseline de panais aux noix; Crèmeux au chocolat au poivre de Sichuan et kiwi

| SAMEDI 11 FEVRIER 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : MA SOIREE DE SAINT VALENTIN

Carpaccio de Saint-Jacques et au litchi, vinaigrette au citron et à la vanille; Filet de canette, crème au céleri, sauce au balsamique et framboises; Crèmeux au chocolat au lait et à la passion, crumble au gruë de cacao

| MARDI 14 FEVRIER 18:30 A 21:30

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : AU COIN DU FEU

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

| SAMEDI 25 FEVRIER 10:00 A 13:00

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

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : ESCAPADE LIBANAISE

Houmous et pain pita; Chich taouk (poulet mariné) aux épices et sauce à l'ail; Triangles croustillants noix, miel et fleur d'oranger

| SAMEDI 04 MARS 10:00 A 13:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) + 1 pot en verre avec couvercle

PARENT/ENFANT

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : LA CUISINE EXOTIQUE

Croquetas au thon; Pastilla de poulet et aux amandes; Amaretti

| MERCREDI 01 FEVRIER 14:30 A 16:30

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : MENU A QUATRE MAINS

Tartinade aux légumes; Cordon bleu maison, volaille, emmental et noisettes; Banane curd et moelleux au chocolat au lait

| MARDI 07 FEVRIER 10:00 A 12:00

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : TOUT CHOCO !

Kinder country maison; Coulant au chocolat à la fleur de sel; Tartelette bretonne : Sablé breton, caramel au beurre salé et chocolat

| JEUDI 09 FEVRIER 14:30 A 16:30

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : LES DESSERTS AUX BONBONS

Financiers à la crème fouettée aux fraises tagada; Muffins aux smarties; Cookies aux Carambar

| VENDREDI 10 FEVRIER 14:00 A 16:00

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : MON APERITIF EN FAMILLE

Gougères (Pâte à choux au fromage); Sablé au parmesan et piment D'Espelette; Crème brûlée au chorizo

| LUNDI 13 FEVRIER 14:30 A 16:30

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

Crêpes à la farine de lentilles corail, garnies de poulet au curry et patates douces; Pancakes aux pépites de chocolat; Caramel au beurre salé (Salidou)

| MERCREDI 15 FEVRIER 14:30 A 16:30

ESCAPE COOK

ESCAPE COOK : LE BRUNCH DE L'HIVER

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer votre brunch ?; Brioche au chorizo; Pancakes moelleux et caramel au beurre salé; Oeuf cocotte à la fondue de poireaux, parmesan et bacon grillé; Le chocolat chaud très gourmand

SAMEDI 04 FEVRIER 10:00 A 12:00

SAMEDI 11 MARS 14:30 A 16:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 1 pot en verre avec couvercle + 1 ramequin(s) de 20 cl

ESCAPE COOK : ESCALE GOURMANDE

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer votre repas ?; Croustillants au poulet, fromage frais et abricot secs; Nouilles sautées aux crevettes pimentées; Coupe pina colada : Ananas flambées au rhum, chantilly coco et citron vert

SAMEDI 08 AVRIL 14:30 A 16:30

SAMEDI 08 JUILLET 10:00 A 12:00

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

ESCAPE COOK : LE GOÛTER

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer votre goûter?; Crémeux chocolat, poires et biscuit aux épices; Verrine aux agrumes et fruits de la passion, mousse cacahuètes et croquant au chocolat au lait; Tatin bretonne à l'ananas poelée, coulis caramel

SAMEDI 06 MAI 14:30 A 16:30

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

ESCAPE COOK : LES BOUCHEES APERTIVES

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer votre apéritif ?; Gougères (Pâte à choux au fromage); Financiers à la tapenade (tapenade maison); Crème brûlée aux tomates confites; Tartare de saumon à l'asiatique; Cocktails surprises !; Pomme russe

VENDREDI 02 JUIN 18:30 A 20:30

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