
FEVRIER 2024

ADULTE

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

ADULTE : AU COIN DU FEU

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

MARDI 06 FEVRIER 18:30 A 20:30

MARDI 20 FEVRIER 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 : PAPILLES

Gnocchi à la courge, beurre noisette à la sauge; Poisson rôti aux épices, purée de carottes au curry et pistache; Financier noisettes et praliné

JEUDI 08 FEVRIER 18:30 A 20:30

VENDREDI 16 FEVRIER 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 petit plat à gratin + 4 boîte(s) hermétique(s)

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

VENDREDI 09 FEVRIER 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 : ATELIER PÂTISSERIE : MON TRIANON DE ST VALENTIN (OU ROYAL CHOCOLAT)

Le Trianon (ou Royal Chocolat)

MARDI 13 FEVRIER 18:30 A 20:30

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

ADULTE : INDE-NIABLEMENT BON

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

VENDREDI 23 FEVRIER 18:30 A 20:30

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

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : LE PARIS-BREST

Paris-Brest

VENDREDI 01 MARS 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 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 02 MARS 10:00 A 12:00

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

CONVIVIALITE

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

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : PANIER DE SAISON

Crème de légumes oubliés, chips de chorizo; Poisson farci à la mousse de saumon, beurre blanc à la vanille; Suprêmes d'agrumes à la crème d'amandes

| SAMEDI 10 FEVRIER 10:00 A 13:00

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

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

| SAMEDI 10 FEVRIER 15:00 A 18:00

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

Carpaccio de Saint-Jacques et litchi, vinaigrette au citron et à la vanille; Filet de canette, sauce au balsamique et framboises; Crémeux de céleri; Mousse glacée au Chocolat et Piment d'Espelette

| MERCREDI 14 FEVRIER 18:30 A 21:30

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : 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

| SAMEDI 17 FEVRIER 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : LE JAPON

Les sushis, les makis, california rolls...; Soupe Miso

| SAMEDI 24 FEVRIER 10:00 A 13:00

PARENT/ENFANT

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)

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : ATELIER CUPCAKES

Les cupcakes de toutes les couleurs

| MARDI 20 FEVRIER 14:00 A 16:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

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

| JEUDI 22 FEVRIER 14:30 A 16:30

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

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

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

| SAMEDI 24 FEVRIER 14:30 A 16:30

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

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 26 FEVRIER 14:30 A 16:30

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

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

| MERCREDI 28 FEVRIER 14:30 A 16:30

