
AVRIL 2022

ADULTE

ADULTE : POISSON D'AVRIL

Picorette de saumon au curry, salsa à la mangue; Poisson en écaille de chorizo, coulis poivron rouge et chorizo; Moelleux au chocolat, glaçage chocolat, poisson d'avril

VENDREDI 01 AVRIL 14:30 A 16:30

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : MENU DE PÂQUES

Oeuf cocotte à la fondue de poireaux, parmesan et bacon grillé; Tajine d'agneau aux épices douces; Panna cotta vanille, coulis passion, tuiles dentelle

VENDREDI 01 AVRIL 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 ramequin(s) de 20 cl+ 1 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s) transparent(s)

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : NUMBER CAKE LAPIN DE PAQUES

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

SAMEDI 02 AVRIL 14:30 A 16:30

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

Le Trianon (ou Royal Chocolat)

MARDI 05 AVRIL 18:30 A 20:30

ADULTE : EN ATTENDANT LE PRINTEMPS...

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

VENDREDI 08 AVRIL 18:30 A 20:30

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

ADULTE : AU PRINTEMPS

Cheesecake aux petits pois et chèvre frais; Cassolette gambas et julienne, sauce hollandaise; Financiers aux fraises

MERCREDI 13 AVRIL 18:30 A 20:30

VENDREDI 29 AVRIL 18:30 A 20:30

ADULTE : DOUCEUR DE PRINTEMPS

Crème brûlée aux asperges et copeaux de parmesan; Poisson, purée artichaut au citron confit, écume citronnelle; Sablé breton, confit de rhubarbe aux fraises

VENDREDI 15 AVRIL 14:30 A 16:30

MARDI 26 AVRIL 10:00 A 12:00

SAMEDI 07 MAI 14:30 A 16:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : WOK'N ROLL

Wok de crevettes à la citronnelle; Wok d'émincé de poulet aux noix de cajou; Wok de bananes, fruits secs et muscat, crème fouettée vanille

VENDREDI 15 AVRIL 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : FROMAGES & CO

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

MERCREDI 27 AVRIL 18:30 A 20:30

VENDREDI 06 MAI 18:30 A 20:30

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : LE FRAISIER

Fraisier 6 personnes; Génoise; Sirop d'imbibage; Crème mousseline

MARDI 03 MAI 18:30 A 20:30

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

CONVIVIALITE

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : POISSON D'AVRIL

Picorette de saumon au curry, salsa à la mangue; Poisson en écaille de chorizo, coulis poivron rouge et chorizo; Moelleux au chocolat, glaçage chocolat, poisson d'avril

| SAMEDI 02 AVRIL 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : MENU DE PÂQUES

Oeuf cocotte à la fondue de poireaux, parmesan et bacon grillé; Tajine d'agneau aux épices douces; Panna cotta vanille, coulis passion, tuiles dentelle

| SAMEDI 09 AVRIL 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ; : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : DOUCEUR DE PRINTEMPS

Crème brûlée aux asperges et copeaux de parmesan; Poisson, purée artichaut au citron confit, écume citronnelle; Sablé breton, confit de rhubarbe aux fraises

| SAMEDI 16 AVRIL 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ; : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : TEA TIME

Financier, ganache chocolat et amandes caramélisées; Sablé breton, chantilly et framboises; Chouquettes aux grains de sucre; Milkshake fraises

| SAMEDI 30 AVRIL 15:00 A 18:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : WOK'N ROLL

Wok de crevettes à la citronnelle; Wok d'émincé de poulet aux noix de cajou; Wok de bananes, fruits secs et muscat, crème fouettée vanille

| SAMEDI 07 MAI 10:00 A 13:00

ESCAPE COOK

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 09 AVRIL 14:30 A 16:30

ESCAPE COOK : LES BOUCHEES APERITIVES

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 !

| VENDREDI 13 MAI 18:30 A 20:30

| SAMEDI 18 JUIN 14:30 A 16:30

PARENT/ENFANT

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) (1 INSCRIPTION PAR BINÔME) : NUMBER CAKE LAPIN DE PAQUES

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

| SAMEDI 02 AVRIL 14:30 A 16:30

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) (1 INSCRIPTION PAR BINÔME) : TOUT CHOCO !

Kinder country maison; Coulant au chocolat à la fleur de sel; Tartelette au chocolat et caramel crémeux

| MARDI 26 AVRIL 14:30 A 16:30

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) (1 INSCRIPTION PAR BINÔME) : JOYEUSES PAQUES !!!

Oeuf marbré, crème relevée (un peu) au wasabi; Nid de pomme de terre à l'oeuf et saumon fumé; Iles de Pâques.. flottantes au chocolat

| MERCREDI 27 AVRIL 14:30 A 16:30

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) (1 INSCRIPTION PAR BINÔME) : LES DESSERTS AUX BONBONS

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

| VENDREDI 29 AVRIL 14:30 A 16:30

AVRIL 2022

ADULTE

ADULTE : POISSON D'AVRIL

Picorette de saumon au curry, salsa à la mangue; Poisson en écaille de chorizo, coulis poivron rouge et chorizo; Moelleux au chocolat, glaçage chocolat, poisson d'avril

VENDREDI 01 AVRIL 14:30 A 16:30

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : MENU DE PÂQUES

Oeuf cocotte à la fondue de poireaux, parmesan et bacon grillé; Tajine d'agneau aux épices douces; Panna cotta vanille, coulis passion, tuiles dentelle

VENDREDI 01 AVRIL 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 ramequin(s) de 20 cl+ 1 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s) transparent(s)

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : NUMBER CAKE LAPIN DE PAQUES

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

SAMEDI 02 AVRIL 14:30 A 16:30

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

Le Trianon (ou Royal Chocolat)

MARDI 05 AVRIL 18:30 A 20:30

ADULTE : EN ATTENDANT LE PRINTEMPS...

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

VENDREDI 08 AVRIL 18:30 A 20:30

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

ADULTE : AU PRINTEMPS

Cheesecake aux petits pois et chèvre frais; Cassolette gambas et julienne, sauce hollandaise; Financiers aux fraises

MERCREDI 13 AVRIL 18:30 A 20:30

VENDREDI 29 AVRIL 18:30 A 20:30

ADULTE : DOUCEUR DE PRINTEMPS

Crème brûlée aux asperges et copeaux de parmesan; Poisson, purée artichaut au citron confit, écume citronnelle; Sablé breton, confit de rhubarbe aux fraises

VENDREDI 15 AVRIL 14:30 A 16:30

MARDI 26 AVRIL 10:00 A 12:00

SAMEDI 07 MAI 14:30 A 16:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : WOK'N ROLL

Wok de crevettes à la citronnelle; Wok d'émincé de poulet aux noix de cajou; Wok de bananes, fruits secs et muscat, crème fouettée vanille

VENDREDI 15 AVRIL 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : FROMAGES & CO

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

MERCREDI 27 AVRIL 18:30 A 20:30

VENDREDI 06 MAI 18:30 A 20:30

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : LE FRAISIER

Fraisier 6 personnes; Génoise; Sirop d'imbibage; Crème mousseline

MARDI 03 MAI 18:30 A 20:30

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

CONVIVIALITE

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : POISSON D'AVRIL

Picorette de saumon au curry, salsa à la mangue; Poisson en écaille de chorizo, coulis poivron rouge et chorizo; Moelleux au chocolat, glaçage chocolat, poisson d'avril

| SAMEDI 02 AVRIL 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : MENU DE PÂQUES

Oeuf cocotte à la fondue de poireaux, parmesan et bacon grillé; Tajine d'agneau aux épices douces; Panna cotta vanille, coulis passion, tuiles dentelle

| SAMEDI 09 AVRIL 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ; : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : DOUCEUR DE PRINTEMPS

Crème brûlée aux asperges et copeaux de parmesan; Poisson, purée artichaut au citron confit, écume citronnelle; Sablé breton, confit de rhubarbe aux fraises

| SAMEDI 16 AVRIL 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ; : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : TEA TIME

Financier, ganache chocolat et amandes caramélisées; Sablé breton, chantilly et framboises; Chouquettes aux grains de sucre; Milkshake fraises

| SAMEDI 30 AVRIL 15:00 A 18:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : WOK'N ROLL

Wok de crevettes à la citronnelle; Wok d'émincé de poulet aux noix de cajou; Wok de bananes, fruits secs et muscat, crème fouettée vanille

| SAMEDI 07 MAI 10:00 A 13:00

ESCAPE COOK

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 09 AVRIL 14:30 A 16:30

ESCAPE COOK : LES BOUCHEES APERITIVES

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 !

| VENDREDI 13 MAI 18:30 A 20:30

| SAMEDI 18 JUIN 14:30 A 16:30

PARENT/ENFANT

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) (1 INSCRIPTION PAR BINÔME) : NUMBER CAKE LAPIN DE PAQUES

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

| SAMEDI 02 AVRIL 14:30 A 16:30

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) (1 INSCRIPTION PAR BINÔME) : TOUT CHOCO !

Kinder country maison; Coulant au chocolat à la fleur de sel; Tartelette au chocolat et caramel crémeux

| MARDI 26 AVRIL 14:30 A 16:30

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) (1 INSCRIPTION PAR BINÔME) : JOYEUSES PAQUES !!!

Oeuf marbré, crème relevée (un peu) au wasabi; Nid de pomme de terre à l'oeuf et saumon fumé; Iles de Pâques.. flottantes au chocolat

| MERCREDI 27 AVRIL 14:30 A 16:30

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) (1 INSCRIPTION PAR BINÔME) : LES DESSERTS AUX BONBONS

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

| VENDREDI 29 AVRIL 14:30 A 16:30

AVRIL 2022

ADULTE

ADULTE : POISSON D'AVRIL

Picorette de saumon au curry, salsa à la mangue;
Poisson en écaille de chorizo, coulis poivron rouge et chorizo; Moelleux au chocolat, glaçage chocolat, poisson d'avril

VENDREDI 01 AVRIL 14:30 A 16:30

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : MENU DE PÂQUES

Oeuf cocotte à la fondue de poireaux, parmesan et bacon grillé; Tajine d'agneau aux épices douces; Panna cotta vanille, coulis passion, tuiles dentelle

VENDREDI 01 AVRIL 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 ramequin(s) de 20 cl+ 1 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s) transparent(s)

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : NUMBER CAKE LAPIN DE PAQUES

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

SAMEDI 02 AVRIL 14:30 A 16:30

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

Le Trianon (ou Royal Chocolat)

MARDI 05 AVRIL 18:30 A 20:30

ADULTE : EN ATTENDANT LE PRINTEMPS...

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

VENDREDI 08 AVRIL 18:30 A 20:30

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

ADULTE : AU PRINTEMPS

Cheesecake aux petits pois et chèvre frais;
Cassolette gambas et julienne, sauce hollandaise;
Financiers aux fraises

MERCREDI 13 AVRIL 18:30 A 20:30

VENDREDI 29 AVRIL 18:30 A 20:30

ADULTE : DOUCEUR DE PRINTEMPS

Crème brûlée aux asperges et copeaux de parmesan; Poisson, purée artichaut au citron confit, écume citronnelle; Sablé breton, confit de rhubarbe aux fraises

VENDREDI 15 AVRIL 14:30 A 16:30

MARDI 26 AVRIL 10:00 A 12:00

SAMEDI 07 MAI 14:30 A 16:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : WOK'N ROLL

Wok de crevettes à la citronnelle; Wok d'émincé de poulet aux noix de cajou; Wok de bananes, fruits secs et muscat, crème fouettée vanille

VENDREDI 15 AVRIL 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : FROMAGES & CO

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

MERCREDI 27 AVRIL 18:30 A 20:30

VENDREDI 06 MAI 18:30 A 20:30

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : LE FRAISIER

Fraisier 6 personnes; Génoise; Sirop d'imbibage; Crème mousseline

MARDI 03 MAI 18:30 A 20:30

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

CONVIVIALITE

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : POISSON D'AVRIL

Picorette de saumon au curry, salsa à la mangue; Poisson en écaille de chorizo, coulis poivron rouge et chorizo; Moelleux au chocolat, glaçage chocolat, poisson d'avril

| SAMEDI 02 AVRIL 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : MENU DE PÂQUES

Oeuf cocotte à la fondue de poireaux, parmesan et bacon grillé; Tajine d'agneau aux épices douces; Panna cotta vanille, coulis passion, tuiles dentelle

| SAMEDI 09 AVRIL 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ; : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : DOUCEUR DE PRINTEMPS

Crème brûlée aux asperges et copeaux de parmesan; Poisson, purée artichaut au citron confit, écume citronnelle; Sablé breton, confit de rhubarbe aux fraises

| SAMEDI 16 AVRIL 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ; : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : TEA TIME

Financier, ganache chocolat et amandes caramélisées; Sablé breton, chantilly et framboises; Chouquettes aux grains de sucre; Milkshake fraises

| SAMEDI 30 AVRIL 15:00 A 18:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : WOK'N ROLL

Wok de crevettes à la citronnelle; Wok d'émincé de poulet aux noix de cajou; Wok de bananes, fruits secs et muscat, crème fouettée vanille

| SAMEDI 07 MAI 10:00 A 13:00

ESCAPE COOK

ESCAPE COOK : LE GOÛTER

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer votre goûter?; Crèmeux 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 09 AVRIL 14:30 A 16:30

ESCAPE COOK : LES BOUCHEES APERITIVES

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 !

| VENDREDI 13 MAI 18:30 A 20:30

| SAMEDI 18 JUIN 14:30 A 16:30

PARENT/ENFANT

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) (1 INSCRIPTION PAR BINÔME) : NUMBER CAKE LAPIN DE PAQUES

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

| SAMEDI 02 AVRIL 14:30 A 16:30

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) (1 INSCRIPTION PAR BINÔME) : TOUT CHOCO !

Kinder country maison; Coulant au chocolat à la fleur de sel; Tartelette au chocolat et caramel crémeux

| MARDI 26 AVRIL 14:30 A 16:30

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) (1 INSCRIPTION PAR BINÔME) : JOYEUSES PAQUES !!!

Oeuf marbré, crème relevée (un peu) au wasabi; Nid de pomme de terre à l'oeuf et saumon fumé; Iles de Pâques.. flottantes au chocolat

| MERCREDI 27 AVRIL 14:30 A 16:30

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) (1 INSCRIPTION PAR BINÔME) : LES DESSERTS AUX BONBONS

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

| VENDREDI 29 AVRIL 14:30 A 16:30

AVRIL 2022

ADULTE

ADULTE : POISSON D'AVRIL

Picorette de saumon au curry, salsa à la mangue; Poisson en écaille de chorizo, coulis poivron rouge et chorizo; Moelleux au chocolat, glaçage chocolat, poisson d'avril

VENDREDI 01 AVRIL 14:30 A 16:30

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : MENU DE PÂQUES

Oeuf cocotte à la fondue de poireaux, parmesan et bacon grillé; Tajine d'agneau aux épices douces; Panna cotta vanille, coulis passion, tuiles dentelle

VENDREDI 01 AVRIL 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 ramequin(s) de 20 cl+ 1 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s) transparent(s)

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : NUMBER CAKE LAPIN DE PAQUES

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

SAMEDI 02 AVRIL 14:30 A 16:30

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

Le Trianon (ou Royal Chocolat)

MARDI 05 AVRIL 18:30 A 20:30

ADULTE : EN ATTENDANT LE PRINTEMPS...

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

VENDREDI 08 AVRIL 18:30 A 20:30

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

ADULTE : AU PRINTEMPS

Cheesecake aux petits pois et chèvre frais; Cassolette gambas et julienne, sauce hollandaise; Financiers aux fraises

MERCREDI 13 AVRIL 18:30 A 20:30

VENDREDI 29 AVRIL 18:30 A 20:30

ADULTE : DOUCEUR DE PRINTEMPS

Crème brûlée aux asperges et copeaux de parmesan; Poisson, purée artichaut au citron confit, écume citronnelle; Sablé breton, confit de rhubarbe aux fraises

VENDREDI 15 AVRIL 14:30 A 16:30

MARDI 26 AVRIL 10:00 A 12:00

SAMEDI 07 MAI 14:30 A 16:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : WOK'N ROLL

Wok de crevettes à la citronnelle; Wok d'émincé de poulet aux noix de cajou; Wok de bananes, fruits secs et muscat, crème fouettée vanille

VENDREDI 15 AVRIL 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : FROMAGES & CO

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

MERCREDI 27 AVRIL 18:30 A 20:30

VENDREDI 06 MAI 18:30 A 20:30

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : LE FRAISIER

Fraisier 6 personnes; Génoise; Sirop d'imbibage; Crème mousseline

MARDI 03 MAI 18:30 A 20:30

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

CONVIVIALITE

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : POISSON D'AVRIL

Picorette de saumon au curry, salsa à la mangue; Poisson en écaille de chorizo, coulis poivron rouge et chorizo; Moelleux au chocolat, glaçage chocolat, poisson d'avril

| SAMEDI 02 AVRIL 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : MENU DE PÂQUES

Oeuf cocotte à la fondue de poireaux, parmesan et bacon grillé; Tajine d'agneau aux épices douces; Panna cotta vanille, coulis passion, tuiles dentelle

| SAMEDI 09 AVRIL 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ; : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : DOUCEUR DE PRINTEMPS

Crème brûlée aux asperges et copeaux de parmesan; Poisson, purée artichaut au citron confit, écume citronnelle; Sablé breton, confit de rhubarbe aux fraises

| SAMEDI 16 AVRIL 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ; : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : TEA TIME

Financier, ganache chocolat et amandes caramélisées; Sablé breton, chantilly et framboises; Chouquettes aux grains de sucre; Milkshake fraises

| SAMEDI 30 AVRIL 15:00 A 18:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : WOK'N ROLL

Wok de crevettes à la citronnelle; Wok d'émincé de poulet aux noix de cajou; Wok de bananes, fruits secs et muscat, crème fouettée vanille

| SAMEDI 07 MAI 10:00 A 13:00

ESCAPE COOK

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 09 AVRIL 14:30 A 16:30

ESCAPE COOK : LES BOUCHEES APERITIVES

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 !

| VENDREDI 13 MAI 18:30 A 20:30

| SAMEDI 18 JUIN 14:30 A 16:30

PARENT/ENFANT

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) (1 INSCRIPTION PAR BINÔME) : NUMBER CAKE LAPIN DE PAQUES

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

| SAMEDI 02 AVRIL 14:30 A 16:30

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) (1 INSCRIPTION PAR BINÔME) : TOUT CHOCO !

Kinder country maison; Coulant au chocolat à la fleur de sel; Tartelette au chocolat et caramel crémeux

| MARDI 26 AVRIL 14:30 A 16:30

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) (1 INSCRIPTION PAR BINÔME) : JOYEUSES PAQUES !!!

Oeuf marbré, crème relevée (un peu) au wasabi; Nid de pomme de terre à l'oeuf et saumon fumé; Iles de Pâques.. flottantes au chocolat

| MERCREDI 27 AVRIL 14:30 A 16:30

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) (1 INSCRIPTION PAR BINÔME) : LES DESSERTS AUX BONBONS

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

| VENDREDI 29 AVRIL 14:30 A 16:30

AVRIL 2022

ADULTE

ADULTE : POISSON D'AVRIL

Picorette de saumon au curry, salsa à la mangue; Poisson en écaille de chorizo, coulis poivron rouge et chorizo; Moelleux au chocolat, glaçage chocolat, poisson d'avril

VENDREDI 01 AVRIL 14:30 A 16:30

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : MENU DE PÂQUES

Oeuf cocotte à la fondue de poireaux, parmesan et bacon grillé; Tajine d'agneau aux épices douces; Panna cotta vanille, coulis passion, tuiles dentelle

VENDREDI 01 AVRIL 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 ramequin(s) de 20 cl+ 1 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s) transparent(s)

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : NUMBER CAKE LAPIN DE PAQUES

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

SAMEDI 02 AVRIL 14:30 A 16:30

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

Le Trianon (ou Royal Chocolat)

MARDI 05 AVRIL 18:30 A 20:30

ADULTE : EN ATTENDANT LE PRINTEMPS...

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

VENDREDI 08 AVRIL 18:30 A 20:30

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

ADULTE : AU PRINTEMPS

Cheesecake aux petits pois et chèvre frais; Cassolette gambas et julienne, sauce hollandaise; Financiers aux fraises

MERCREDI 13 AVRIL 18:30 A 20:30

VENDREDI 29 AVRIL 18:30 A 20:30

ADULTE : DOUCEUR DE PRINTEMPS

Crème brûlée aux asperges et copeaux de parmesan; Poisson, purée artichaut au citron confit, écume citronnelle; Sablé breton, confit de rhubarbe aux fraises

VENDREDI 15 AVRIL 14:30 A 16:30

MARDI 26 AVRIL 10:00 A 12:00

SAMEDI 07 MAI 14:30 A 16:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : WOK'N ROLL

Wok de crevettes à la citronnelle; Wok d'émincé de poulet aux noix de cajou; Wok de bananes, fruits secs et muscat, crème fouettée vanille

VENDREDI 15 AVRIL 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : FROMAGES & CO

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

MERCREDI 27 AVRIL 18:30 A 20:30

VENDREDI 06 MAI 18:30 A 20:30

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : LE FRAISIER

Fraisier 6 personnes; Génoise; Sirop d'imbibage; Crème mousseline

MARDI 03 MAI 18:30 A 20:30

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

CONVIVIALITE

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : POISSON D'AVRIL

Picorette de saumon au curry, salsa à la mangue; Poisson en écaille de chorizo, coulis poivron rouge et chorizo; Moelleux au chocolat, glaçage chocolat, poisson d'avril

| SAMEDI 02 AVRIL 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : MENU DE PÂQUES

Oeuf cocotte à la fondue de poireaux, parmesan et bacon grillé; Tajine d'agneau aux épices douces; Panna cotta vanille, coulis passion, tuiles dentelle

| SAMEDI 09 AVRIL 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ; : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : DOUCEUR DE PRINTEMPS

Crème brûlée aux asperges et copeaux de parmesan; Poisson, purée artichaut au citron confit, écume citronnelle; Sablé breton, confit de rhubarbe aux fraises

| SAMEDI 16 AVRIL 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ; : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : TEA TIME

Financier, ganache chocolat et amandes caramélisées; Sablé breton, chantilly et framboises; Chouquettes aux grains de sucre; Milkshake fraises

| SAMEDI 30 AVRIL 15:00 A 18:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : WOK'N ROLL

Wok de crevettes à la citronnelle; Wok d'émincé de poulet aux noix de cajou; Wok de bananes, fruits secs et muscat, crème fouettée vanille

| SAMEDI 07 MAI 10:00 A 13:00

ESCAPE COOK

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 09 AVRIL 14:30 A 16:30

ESCAPE COOK : LES BOUCHEES APERITIVES

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 !

| VENDREDI 13 MAI 18:30 A 20:30

| SAMEDI 18 JUIN 14:30 A 16:30

PARENT/ENFANT

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) (1 INSCRIPTION PAR BINÔME) : NUMBER CAKE LAPIN DE PAQUES

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

| SAMEDI 02 AVRIL 14:30 A 16:30

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) (1 INSCRIPTION PAR BINÔME) : TOUT CHOCO !

Kinder country maison; Coulant au chocolat à la fleur de sel; Tartelette au chocolat et caramel crémeux

| MARDI 26 AVRIL 14:30 A 16:30

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) (1 INSCRIPTION PAR BINÔME) : JOYEUSES PAQUES !!!

Oeuf marbré, crème relevée (un peu) au wasabi; Nid de pomme de terre à l'oeuf et saumon fumé; Iles de Pâques.. flottantes au chocolat

| MERCREDI 27 AVRIL 14:30 A 16:30

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) (1 INSCRIPTION PAR BINÔME) : LES DESSERTS AUX BONBONS

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

| VENDREDI 29 AVRIL 14:30 A 16:30