

---

## AVRIL 2023

---

### ADULTE

#### 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 01 AVRIL 10:00 A 12:00**

#### ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : DOUCEURS DU REVEIL

Brioche MAISON; Pâte à tartiner Maison, chocolat praliné; Granola maison au fruits secs et au chocolat

**SAMEDI 01 AVRIL 14:30 A 16:30**

#### ADULTE : PIZZA IN FORNO!

Pizza napolitaine (sauce tomate maison- mozzarella-basilic); Pizza romaine aux pommes de terre et romarin; Pain à l'ail comme une calzone au coeur de mozzarella; Calzone au mascarpone et pâte à tartiner

**MARDI 04 AVRIL 18:30 A 20:30**

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

Le Trianon (ou Royal Chocolat)

**VENDREDI 07 AVRIL 18:30 A 20:30**

#### ADULTE : EN ATTENDANT L'ETE...

Crème brûlée aux petits pois et curry, et ses mini brochettes tandoori; Filet mignon basse température, citron vert et coriandre, carottes glacées; Sablé aux fraises, pesto à la menthe

**MARDI 11 AVRIL 18:30 A 20:30**

Prévoir : 2 ramequin(s) + 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 pot en verre avec couvercle + 2 moule(s) à tartelette

#### ADULTE : LA TRADITION ITALIENNE

Pâte Fraîche maison; Lasagnes crémeuses à la bolognaise; Biscuits à la cuillère; Tiramisu

**JEUDI 13 AVRIL 18:30 A 20:30**

#### ADULTE : CITRON, CITRON ET CITRON

Tartinade Cajou-Citron; Risotto aux crevettes, lait de coco et citron vert; Cheesecake citron, citron vert et son coulis aux deux citrons et verveine

**VENDREDI 14 AVRIL 18:30 A 20:30**

#### ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : LE FRAISIER

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

**VENDREDI 21 AVRIL 18:30 A 20:30**

**DIMANCHE 07 MAI 14:30 A 16:30**

#### ADULTE : LA GRÈCE AU PRINTEMPS

SPANAKOPITA : Filo croustillante garnie de farce épinard, féta et aromates; Crevettes façon « SAGANAKI » : poêlée aux crevettes à la sauce tomate et feta; SFAKIANI PITA : Galettes à la ricotta, servies avec du miel

**SAMEDI 22 AVRIL 15:00 A 17:00**

**MARDI 02 MAI 18:30 A 20:30**

#### ADULTE : AU PRINTEMPS

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

**MERCREDI 26 AVRIL 18:30 A 20:00**

## CONVIVIALITE

### 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 08 AVRIL 10:00 A 13:00

### CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : LE BRUNCH

Tartine avocat, oeuf poché et grenade; Pancakes moelleux et caramel au beurre salé; Granola maison sur lit de fromage blanc et fruits de saison; Pâte à tartiner au spéculos; Smoothie aux fruits rouges

| DIMANCHE 16 AVRIL 11:00 A 14:00

### CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : CITRON, CITRON ET CITRON

Tartinade Cajou-Citron; Risotto aux crevettes, lait de coco et citron vert; Cheesecake citron, citron vert et son coulis aux deux citrons et verveine

| SAMEDI 22 AVRIL 10:00 A 13:00

### CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : EN ATTENDANT L'ÉTÉ...

Crème brûlée aux petits pois et curry, et ses mini brochettes tandoori; Filet mignon basse température, citron vert et coriandre, carottes glacées; Sablé aux fraises, pesto à la menthe

| JEUDI 04 MAI 18:30 A 20:30

### CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : AU PRINTEMPS

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

| VENDREDI 05 MAI 18:30 A 21:30

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

Wok de crevettes à la citronnelle (entrée); Wok d'émincé de poulet aux noix de cajou; Wok de

bananes, fruits secs et muscat, crème fouettée vanille

| SAMEDI 06 MAI 10:00 A 13:00

## PARENT/ENFANT

### ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : 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 12 AVRIL 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

| JEUDI 13 AVRIL 14:30 A 16:30

### 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

| VENDREDI 14 AVRIL 14:30 A 16:30

### ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : NUMBER CAKE LAPIN DE PÂQUES

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

| MARDI 18 AVRIL 14:30 A 16:30

### ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : CHEF EN HERBE

Mozzarella sticks (panés) et sauce tomate basilic; Suprêmes de volaille au kiri; Crème brûlée au Carambar

| JEUDI 20 AVRIL 14:30 A 16:30

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

Les cupcakes de toutes les couleurs

| SAMEDI 15 AVRIL 14:30 A 16:30

