
AVRIL 2024

ADULTE

ADULTE : EN ATTENDANT LE PRINTEMPS...

Tatin de poireaux au caramel de vinaigre; Wok de légumes sautés au soja et quinoa, réduction au soja et agrumes montée au beurre; Croustillant façon cheesecake, confit de fruits

VENDREDI 05 AVRIL 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : MENU DE PÂQUES 2024

Crème brûlée aux asperges et copeaux de parmesan; Kleftiko (plat crétois : agneau et légumes fondants et feta); Nid de Pâques pavlova (meringue et chocolat)

SAMEDI 06 AVRIL 14:30 A 16:30

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

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

MARDI 09 AVRIL 18:30 A 20:30

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

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

VENDREDI 12 AVRIL 18:30 A 20:30

ADULTE : LE JAPON

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

MARDI 16 AVRIL 18:30 A 20:30

ADULTE : LE RETOUR DU PRINTEMPS

Crème d'asperges à la mozzarella, pesto aux herbes; Dos de poisson au lait de coco et pamplemousse rose; Crème légère à la Vanille de Madagascar, fraises et feuilletage caramélisé

MERCREDI 17 AVRIL 18:30 A 20:30

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

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : DOUCEURS DU REVEIL

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

VENDREDI 19 AVRIL 18:30 A 20:30

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

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : LE FRAISIER

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

MARDI 30 AVRIL 18:30 A 20:30

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

CONVIVALITE

CONVIVALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : LE RETOUR DU PRINTEMPS

Crème d'asperges à la mozzarella, pesto aux herbes; Dos de poisson au lait de coco et pamplemousse rose; Crème légère à la Vanille de Madagascar, fraises et feuilletage caramélisé

SAMEDI 06 AVRIL 10:00 A 13:00

ESCAPE COOK

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 13 AVRIL 14:30 A 16:30

SAMEDI 21 SEPTEMBRE 14:30 A 16:30

ESCAPE COOK : LE BRUNCH

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; Smoothie aux fruits rouges

MERCREDI 08 MAI 10:00 A 12:00

SAMEDI 31 AOÛT 10:00 A 12:00

ESCAPE COOK : MENU D'ETE

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer votre repas ?; Nems de mozzarella, tomates confites et basilic; Faisselle au basilic; Curry terre et mer (gambas, chorizo, épices, cives...); Crèmeux chocolat et framboises

VENDREDI 17 MAI 18:30 A 20:30

VENDREDI 14 JUIN 18:30 A 20:30

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 19 JUILLET 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 1 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 2 pot en verre avec couvercle + 1 ramequin(s) de à crème brûlée

PARENT/ENFANT

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

Les cupcakes de toutes les couleurs

JEUDI 18 AVRIL 14:30 A 16:30

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

SAMEDI 20 AVRIL 14:30 A 16:30

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

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : BEC SUCRE

Mousse au toberone; Panna cotta au carambar et son crumble; Muffins snickers (cacahuètes, caramel et chocolat)

MARDI 23 AVRIL 14:30 A 16:30

Prévoir : 4 verre(s) transparent(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 1 pot en verre avec couvercle

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 26 AVRIL 14:30 A 16:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 2 ramequin(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

SAMEDI 27 AVRIL 15:00 A 17:00

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