

ADULTE

ADULTE : LE JAPON

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

VENDREDI 21 MAI 10:00 A 12:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : UN AIR PRINTANIER

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

VENDREDI 21 MAI 14:00 A 16:00

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

ADULTE : VIVE LES BEAUX JOURS!

Gambas en croûte de noix de cajou, vinaigrette ail et gingembre; Ballottine de volaille farcie au basilic frais, tian de légumes à la provençale; Crème brûlée aux pralines roses

VENDREDI 21 MAI 18:00 A 20:00

JEUDI 27 MAI 14:00 A 16:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 petit(s) ramequin(s) à crème brûlée

ADULTE : VOYAGE EN TERRE BRETONNE

Blinis de blé noir à la crème d'échalotes; Mignon de porc en réduction de cidre; Coupe bretonne : sablé breton, mousse au caramel au beurre salé, crème fouettée

SAMEDI 22 MAI 14:30 A 16:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : AU JARDIN

Tempura de chou fleur, sauce aigre-douce; Risotto aux légumes de printemps et mimolette vieille; Coupe rafraîchissante (chia pudding, fraises, sablé cacaoaté)

LUNDI 24 MAI 14:30 A 16:30

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : LE FRAISIER

Fraisier 6 personnes

MARDI 25 MAI 10:00 A 12:00

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

ADULTE : ESCAPADE LIBANAISE

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

JEUDI 27 MAI 18:00 A 20:00

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

ADULTE : LA ROUTE DES ÉPICES

Crevettes indiennes, chutney à la mangue; Boeuf piquant et lentilles corail aux épices; Panna cotta vanille, coulis passion, tuiles dentelle

VENDREDI 28 MAI 18:00 A 20:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

CONVIVIALITE

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : LA ROUTE DES EPICES

Crevettes indiennes, chutney à la mangue; Boeuf piquant et lentilles corail aux épices; Panna cotta vanille, coulis passion, tuiles dentelle

SAMEDI 22 MAI 10:00 A 13:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : VIVE LES BEAUX JOURS!

Gambas en croûte de noix de cajou, vinaigrette ail et gingembre; Ballottine de volaille farcie au basilic frais, tian de légumes à la provençale; Crème brûlée aux pralines roses

SAMEDI 29 MAI 10:00 A 13:00

PARENT/ENFANT

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) (1 INSCRIPTION PAR BINÔME) : BONNE FÊTE MAMAN!

Tartelette en fleur, radis et fromage frais; Coeur de crevettes au beurre rose et son risotto coco; Coulant au chocolat, éclats noisette et Tonka

| **SAMEDI 29 MAI 14:30 A 16:30**

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