
MAI 2022

ADULTE

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)

ADULTE : FROMAGES & CO

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

VENDREDI 06 MAI 18:30 A 20:30

VENDREDI 27 MAI 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

SAMEDI 07 MAI 14:30 A 16:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : LE JAPON

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

MARDI 10 MAI 18:30 A 20:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : DOUCEURS DU REVEIL

Brioche MAISON; Pâte à tartiner Maison, chocolat praliné; Yaourt granola aux fruits

SAMEDI 14 MAI 14:30 A 16:30

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

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)

VENDREDI 20 MAI 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

SAMEDI 21 MAI 14:30 A 16:30

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

ADULTE : AU PRINTEMPS

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

LUNDI 30 MAI 18:30 A 20:30

ESCAPE COOK

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

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

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 14 MAI 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : ESCAPADE LIBANAISE

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

| SAMEDI 21 MAI 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : LE JAPON

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

| MERCREDI 25 MAI 18:30 A 21:30

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : 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

| SAMEDI 28 MAI 10:00 A 13:00

PARENT/ENFANT

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

| MERCREDI 18 MAI 14:00 A 16:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) (1 INSCRIPTION PAR BINÔME) : FETE DES MERES

Crackers coccinelle aux tomates et fromage frais; Coeur de crevettes laquées; Crémeux chocolat framboises

| SAMEDI 28 MAI 14:30 A 16:30

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

MAI 2022

ADULTE

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)

ADULTE : FROMAGES & CO

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

VENDREDI 06 MAI 18:30 A 20:30

VENDREDI 27 MAI 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

SAMEDI 07 MAI 14:30 A 16:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : LE JAPON

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

MARDI 10 MAI 18:30 A 20:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : DOUCEURS DU REVEIL

Brioche MAISON; Pâte à tartiner Maison, chocolat praliné; Yaourt granola aux fruits

SAMEDI 14 MAI 14:30 A 16:30

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

ADULTE : AU JARDIN

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

VENDREDI 20 MAI 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

SAMEDI 21 MAI 14:30 A 16:30

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

ADULTE : AU PRINTEMPS

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

LUNDI 30 MAI 18:30 A 20:30

ESCAPE COOK

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

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

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 14 MAI 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : ESCAPADE LIBANAISE

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

| SAMEDI 21 MAI 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : LE JAPON

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

| MERCREDI 25 MAI 18:30 A 21:30

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : 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

| SAMEDI 28 MAI 10:00 A 13:00

PARENT/ENFANT

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

| MERCREDI 18 MAI 14:00 A 16:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) (1 INSCRIPTION PAR BINÔME) : FETE DES MERES

Crackers coccinelle aux tomates et fromage frais; Coeur de crevettes laquées; Crémeux chocolat framboises

| SAMEDI 28 MAI 14:30 A 16:30

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

MAI 2022

ADULTE

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)

ADULTE : FROMAGES & CO

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

VENDREDI 06 MAI 18:30 A 20:30

VENDREDI 27 MAI 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

SAMEDI 07 MAI 14:30 A 16:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : LE JAPON

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

MARDI 10 MAI 18:30 A 20:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : DOUCEURS DU REVEIL

Brioche MAISON; Pâte à tartiner Maison, chocolat praliné; Yaourt granola aux fruits

SAMEDI 14 MAI 14:30 A 16:30

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

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)

VENDREDI 20 MAI 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

SAMEDI 21 MAI 14:30 A 16:30

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

ADULTE : AU PRINTEMPS

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

LUNDI 30 MAI 18:30 A 20:30

ESCAPE COOK

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

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

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 14 MAI 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : ESCAPADE LIBANAISE

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

| SAMEDI 21 MAI 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : LE JAPON

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

| MERCREDI 25 MAI 18:30 A 21:30

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : 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

| SAMEDI 28 MAI 10:00 A 13:00

PARENT/ENFANT

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

| MERCREDI 18 MAI 14:00 A 16:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) (1 INSCRIPTION PAR BINÔME) : FETE DES MERES

Crackers coccinelle aux tomates et fromage frais; Coeur de crevettes laquées; Crémeux chocolat framboises

| SAMEDI 28 MAI 14:30 A 16:30

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

MAI 2022

ADULTE

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)

ADULTE : FROMAGES & CO

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

VENDREDI 06 MAI 18:30 A 20:30

VENDREDI 27 MAI 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

SAMEDI 07 MAI 14:30 A 16:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : LE JAPON

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

MARDI 10 MAI 18:30 A 20:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : DOUCEURS DU REVEIL

Brioche MAISON; Pâte à tartiner Maison, chocolat praliné; Yaourt granola aux fruits

SAMEDI 14 MAI 14:30 A 16:30

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

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)

VENDREDI 20 MAI 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

SAMEDI 21 MAI 14:30 A 16:30

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

ADULTE : AU PRINTEMPS

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

LUNDI 30 MAI 18:30 A 20:30

ESCAPE COOK

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

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

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 14 MAI 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : ESCAPADE LIBANAISE

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

| SAMEDI 21 MAI 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : LE JAPON

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

| MERCREDI 25 MAI 18:30 A 21:30

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : 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

| SAMEDI 28 MAI 10:00 A 13:00

PARENT/ENFANT

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

| MERCREDI 18 MAI 14:00 A 16:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) (1 INSCRIPTION PAR BINÔME) : FETE DES MERES

Crackers coccinelle aux tomates et fromage frais; Coeur de crevettes laquées; Crémeux chocolat framboises

| SAMEDI 28 MAI 14:30 A 16:30

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

MAI 2022

ADULTE

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)

ADULTE : FROMAGES & CO

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

VENDREDI 06 MAI 18:30 A 20:30

VENDREDI 27 MAI 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

SAMEDI 07 MAI 14:30 A 16:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : LE JAPON

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

MARDI 10 MAI 18:30 A 20:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : DOUCEURS DU REVEIL

Brioche MAISON; Pâte à tartiner Maison, chocolat praliné; Yaourt granola aux fruits

SAMEDI 14 MAI 14:30 A 16:30

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

ADULTE : AU JARDIN

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

VENDREDI 20 MAI 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

SAMEDI 21 MAI 14:30 A 16:30

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

ADULTE : AU PRINTEMPS

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

LUNDI 30 MAI 18:30 A 20:30

ESCAPE COOK

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

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

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 14 MAI 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : ESCAPADE LIBANAISE

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

| SAMEDI 21 MAI 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : LE JAPON

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

| MERCREDI 25 MAI 18:30 A 21:30

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : 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

| SAMEDI 28 MAI 10:00 A 13:00

PARENT/ENFANT

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

| MERCREDI 18 MAI 14:00 A 16:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) (1 INSCRIPTION PAR BINÔME) : FETE DES MERES

Crackers coccinelle aux tomates et fromage frais; Coeur de crevettes laquées; Crémeux chocolat framboises

| SAMEDI 28 MAI 14:30 A 16:30

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

MAI 2022

ADULTE

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)

ADULTE : FROMAGES & CO

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

VENDREDI 06 MAI 18:30 A 20:30

VENDREDI 27 MAI 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

SAMEDI 07 MAI 14:30 A 16:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : LE JAPON

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

MARDI 10 MAI 18:30 A 20:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : DOUCEURS DU REVEIL

Brioche MAISON; Pâte à tartiner Maison, chocolat praliné; Yaourt granola aux fruits

SAMEDI 14 MAI 14:30 A 16:30

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

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)

VENDREDI 20 MAI 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

SAMEDI 21 MAI 14:30 A 16:30

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

ADULTE : AU PRINTEMPS

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

LUNDI 30 MAI 18:30 A 20:30

ESCAPE COOK

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

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

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 14 MAI 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : ESCAPADE LIBANAISE

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

| SAMEDI 21 MAI 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : LE JAPON

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

| MERCREDI 25 MAI 18:30 A 21:30

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : 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

| SAMEDI 28 MAI 10:00 A 13:00

PARENT/ENFANT

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

| MERCREDI 18 MAI 14:00 A 16:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) (1 INSCRIPTION PAR BINÔME) : FETE DES MERES

Crackers coccinelle aux tomates et fromage frais; Coeur de crevettes laquées; Crémeux chocolat framboises

| SAMEDI 28 MAI 14:30 A 16:30

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

MAI 2022

ADULTE

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)

ADULTE : FROMAGES & CO

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

VENDREDI 06 MAI 18:30 A 20:30

VENDREDI 27 MAI 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

SAMEDI 07 MAI 14:30 A 16:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : LE JAPON

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

MARDI 10 MAI 18:30 A 20:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : DOUCEURS DU REVEIL

Brioche MAISON; Pâte à tartiner Maison, chocolat praliné; Yaourt granola aux fruits

SAMEDI 14 MAI 14:30 A 16:30

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

ADULTE : AU JARDIN

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

VENDREDI 20 MAI 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

SAMEDI 21 MAI 14:30 A 16:30

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

ADULTE : AU PRINTEMPS

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

LUNDI 30 MAI 18:30 A 20:30

ESCAPE COOK

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

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

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 14 MAI 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : ESCAPADE LIBANAISE

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

| SAMEDI 21 MAI 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : LE JAPON

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

| MERCREDI 25 MAI 18:30 A 21:30

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : 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

| SAMEDI 28 MAI 10:00 A 13:00

PARENT/ENFANT

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

| MERCREDI 18 MAI 14:00 A 16:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) (1 INSCRIPTION PAR BINÔME) : FETE DES MERES

Crackers coccinelle aux tomates et fromage frais; Coeur de crevettes laquées; Crémeux chocolat framboises

| SAMEDI 28 MAI 14:30 A 16:30

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

MAI 2022

ADULTE

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)

ADULTE : FROMAGES & CO

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

VENDREDI 06 MAI 18:30 A 20:30

VENDREDI 27 MAI 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

SAMEDI 07 MAI 14:30 A 16:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : LE JAPON

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

MARDI 10 MAI 18:30 A 20:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : DOUCEURS DU REVEIL

Brioche MAISON; Pâte à tartiner Maison, chocolat praliné; Yaourt granola aux fruits

SAMEDI 14 MAI 14:30 A 16:30

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

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)

VENDREDI 20 MAI 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

SAMEDI 21 MAI 14:30 A 16:30

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

ADULTE : AU PRINTEMPS

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

LUNDI 30 MAI 18:30 A 20:30

ESCAPE COOK

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

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

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 14 MAI 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : ESCAPADE LIBANAISE

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

| SAMEDI 21 MAI 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : LE JAPON

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

| MERCREDI 25 MAI 18:30 A 21:30

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : 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

| SAMEDI 28 MAI 10:00 A 13:00

PARENT/ENFANT

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

| MERCREDI 18 MAI 14:00 A 16:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) (1 INSCRIPTION PAR BINÔME) : FETE DES MERES

Crackers coccinelle aux tomates et fromage frais; Coeur de crevettes laquées; Crémeux chocolat framboises

| SAMEDI 28 MAI 14:30 A 16:30

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