

---

## JUIN 2022

---

### ADULTE

#### 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 03 JUIN 18:30 A 20:30**

Prévoir : 2 ramequin(s) + 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 pot en verre avec couvercle

#### ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : LE FRAISIER

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

**SAMEDI 04 JUIN 14:30 A 16:30**

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

#### 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

**VENDREDI 10 JUIN 18:30 A 20:30**

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

#### ADULTE : INDE-NIABLEMENT BON

Naans au fromage; Poulet tikka et riz basmati au citron vert; Lassi mangue-safran

**SAMEDI 11 JUIN 14:30 A 16:30**

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

#### 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 14 JUIN 18:30 A 20:30**

**MARDI 05 JUILLET 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 : MENU FRAÎCHEUR

Tartare Saumon Framboise; Tajine de poisson au fenouil, citron confit et safran; Cheesecake au citron vert et framboises

**VENDREDI 17 JUIN 18:30 A 20:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

#### ADULTE : LA ROUTE DES EPICES

Crevettes indiennes, chutney à la mangue; Tajine d'agneau aux épices douces; Panna cotta vanille, coulis passion, tuiles dentelle

**LUNDI 20 JUIN 18:30 A 22:30**

**VENDREDI 01 JUILLET 18:30 A 20:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s) transparent(s)

#### ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES ET CHOCOLAT RUBY

Meringue suisse; Ganache aux fruits rouges; Chantilly Mascarpone; Coulis de fruits rouges

**VENDREDI 24 JUIN 18:30 A 20:30**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

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

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

**SAMEDI 02 JUILLET 14:30 A 16:30**

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

## CONVIVIALITE

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

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

| **SAMEDI 04 JUIN 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 11 JUIN 10:00 A 13:00**

### 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 25 JUIN 10:00 A 13:00**

### CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : MENU FRAÎCHEUR

Tartare Saumon Framboise; Tajine de poisson au fenouil, citron confit et safran; Cheesecake au citron vert et framboises

| **SAMEDI 02 JUILLET 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 09 JUILLET 14:00 A 17:00**

## 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 !

| **SAMEDI 18 JUIN 14:30 A 16:30**

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

### 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

| **SAMEDI 09 JUILLET 10:00 A 12:00**

| **SAMEDI 17 SEPTEMBRE 10:00 A 12:00**

Prévoir : 1 pot en verre avec couvercle + 1 boîte(s) hermétique(s) + 1 ramequin(s) de 20 cl

### 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 08 OCTOBRE 14:30 A 16:30**

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

## PARENT/ENFANT

### 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

| **SAMEDI 25 JUIN 14:30 A 16:30**

Prévoir : 2 ramequin(s) à soufflé + 1 boîte(s) hermétique(s)

