
JUIN 2023

ADULTE

ADULTE : PANIER DE SAISON : L'ETE

Beignet de courgettes et aromates; Sauce au yaourt et Menthe; Wok de poulet à la basquaise; Pêche rôtie à la camomille sauvage et mousse à l'amande

MERCREDI 07 JUIN 18:30 A 20:30

MARDI 27 JUIN 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 breton aux fraises, pesto à la menthe

SAMEDI 10 JUIN 14:30 A 16:30

MERCREDI 14 JUIN 18:30 A 20:30

ADULTE : COULEURS ESTIVALES

Melon grillé, sorbet au chèvre; Moqueca de Bahia (Mijoté de gambas au lait de coco et aromates); Panna cotta, pêche et gelée de menthe

MARDI 13 JUIN 18:30 A 20:30

ADULTE : VOILA L'ETE!

Salade de lentilles, burrata, fraises et basilic; Pavé de saumon au thé et saveur anisée, tomates cerises aigre-douce; Suprêmes de pamplemousse à la fleur de sureau et tuiles aux amandes

VENREDI 16 JUIN 18:30 A 20:30

ADULTE : MENU FRAÎCHEUR

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

VENREDI 23 JUIN 18:30 A 20:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : LE JAPON

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

SAMEDI 24 JUIN 14:30 A 16:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : LE FRAISIER

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

SAMEDI 17 JUIN 15:00 A 17:00

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

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

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

VENREDI 30 JUIN 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

CONVIVIALITE

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 breton aux fraises, pesto à la menthe

JEUDI 01 JUIN 18:30 A 21:30

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

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 10 JUIN 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : 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 17 JUIN 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : COULEURS ESTIVALES

Melon grillé, sorbet au chèvre; Moqueca de Bahia (Mijoté de gambas au lait de coco et aromates); Panna cotta à l'orgeat, coulis aux pêches

SAMEDI 24 JUIN 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

SAMEDI 01 JUILLET 11:00 A 14:00

PARENT/ENFANT

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : FETE DES MÈRES : MA TARTE AUX FRAISES POUR MAMAN

Sablé breton, crème moussieuse (façon Chiboust) et fraises; Smoothie aux fruits rouges

SAMEDI 03 JUIN 15:00 A 17:00

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

DIMANCHE 18 JUIN 15:00 A 17:00

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

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 08 JUILLET 10:00 A 12:00

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

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...); Crémeux chocolat et framboises

VENDREDI 28 JUILLET 18:30 A 20:30

SAMEDI 02 SEPTEMBRE 14:30 A 16:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 verre(s) + 2 verre(s) transparent(s)

ESCAPE COOK : MENU D'AUTOMNE

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer votre repas ?; Croustillant aux pommes et magret fumé; Gambas flambées, crème gingembre paprika et risotto crémeux; Chocolat liégeois en verrine

SAMEDI 14 OCTOBRE 10:00 A 12:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 2 verre(s) transparent(s) de 20cl

ESCAPE COOK : LE BRUNCH DE L'HIVER

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; Le chocolat chaud très gourmand

SAMEDI 11 NOVEMBRE 10:00 A 12:00

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 1 pot en verre avec couvercle + 1 ramequin(s) de 20 cl

