
JUILLET 2022

ADULTE

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : DOUCEURS DU REVEIL

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

SAMEDI 02 JUILLET 14:30 A 16:30

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

ADULTE : LE JAPON

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

LUNDI 04 JUILLET 18:30 A 20:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

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 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 : FISH AND CHIC

Mon bel éclair saumon avocat (pâte à chou maison); Poisson en écaille de chorizo, coulis poivron rouge; Ile flottante aux pralines, coulis de fraise

VENDREDI 08 JUILLET 18:30 A 20:30

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

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

MERCREDI 13 JUILLET 18:30 A 20:30

VENDREDI 22 JUILLET 18:30 A 20:30

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

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 15 JUILLET 18:30 A 20:30

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

ADULTE : MENU FRAÎCHEUR

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

SAMEDI 16 JUILLET 14:30 A 16:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : BOUCHÉES APERITIVES ET COCKTAILS

Gougères (Pâte à chou au fromage); Croustillants au poulet, fromage frais et abricot secs; Verrine méditerranéenne (tomates confites, crème fouettée au thym, crumble parmesan); Cocktails surprises !

MARDI 19 JUILLET 18:30 A 20:30

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

ADULTE : VISITE DU POTAGER

Verrine poivron grillé, mousse au thym et crumble au parmesan; Courgettes farcies (avec ou sans viande); Panna cotta, façon mousse, coulis de myrtilles

MARDI 26 JUILLET 18:30 A 20:30

Prévoir : 4 verre(s) transparent(s) + 1 plat à gratin moyen

ADULTE : TUTTI FRUTTI

Figues rôties au chèvre, crème de feuille de figuier; Canard, compotée pêche et safran; Croustillant façon cheesecake, confit aux prunes

VENDREDI 29 JUILLET 18:30 A 20:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

CONVIVIALITE

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

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : INDE-NIABLEMENT BON!

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

| SAMEDI 16 JUILLET 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ: COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : LE JAPON

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

| SAMEDI 23 JUILLET 10:00 A 13:00

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 30 JUILLET 10:00 A 13:00

PARENT/ENFANT

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : DOUCEURS DU REVEIL

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

| SAMEDI 02 JUILLET 14:30 A 16:30

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : LA CUISINE EXOTIQUE

Croquetas au thon; Pastilla de poulet et aux amandes; Amaretti

| MERCREDI 13 JUILLET 14:00 A 16:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

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

Les cupcakes de toutes les couleurs

| MARDI 19 JUILLET 14:00 A 16:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : MENU DES BEAUX JOURS

Beignets de crevettes; Boulettes de boeuf maison, sauce tomates et 4-épices; Verrine fruits de saison et mousse à la grenadine

| MERCREDI 20 JUILLET 14:00 A 16:00

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

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 23 JUILLET 14:30 A 16:30

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

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : LES DESSERTS AUX BONBONS

Financiers à la crème fouettée aux fraises tagada; Cookies au carambar; Muffins aux smarties

| SAMEDI 30 JUILLET 14:30 A 16:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)