

---

# SEPTEMBRE 2022

---

## ADULTE

### ADULTE : UN SOIR D'ETE...

Soupe de melon, chantilly au paprika fumé; Médaillon de poulet pignons et parmesan; Croustillant aux fruits rouges

**MARDI 30 AOUT 18:30 A 20:30**

**VENDREDI 16 SEPTEMBRE 18:30 A 20:30**

Prévoir : 2 pot en verre avec couvercle + 2 boîte(s) hermétique(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 02 SEPTEMBRE 18:30 A 20:30**

**SAMEDI 24 SEPTEMBRE 14:30 A 16:30**

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

### ADULTE : LE JAPON

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

**SAMEDI 03 SEPTEMBRE 14:30 A 16:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE : VOYAGE EN THAÏLANDE

Soupe thaïlandaise aux crevettes (tom yam kaeng); Pad thaïe (nouilles sautées); Riz collant à la mangue

**JEUDI 08 SEPTEMBRE 18:30 A 20:30**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 3 ramequin(s)

### ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : CHARLOTTE 100% FRAMBOISES

Biscuits à la cuillère; Confit de framboises; Mousse à la framboise (sans gélatine); Macarons à la framboise

**SAMEDI 10 SEPTEMBRE 14:30 A 16:30**

### ADULTE : TUTTI FRUTTI

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

**MARDI 20 SEPTEMBRE 18:30 A 20:30**

Prévoir : 3 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 23 SEPTEMBRE 18:30 A 20:30**

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) + 1 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

**VENDREDI 30 SEPTEMBRE 18:30 A 20:30**

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

### ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : DOUCEURS DU REVEIL

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

**SAMEDI 01 OCTOBRE 14:30 A 16:30**

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

## CONVIVIALITE

### CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : TUTTI FRUTTI

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

| **SAMEDI 03 SEPTEMBRE 10:00 A 13:00**

### CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : COULEURS ESTIVALES

Melon grillé, sorbet au chèvre; Moqueca de Bahia Panna cotta à l'orgeat, coulis aux pêches

| **SAMEDI 10 SEPTEMBRE 10:00 A 13:00**

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

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

| **SAMEDI 24 SEPTEMBRE 10:00 A 13:00**

### CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : LE JAPON

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

| **SAMEDI 01 OCTOBRE 10:00 A 13:00**

## PARENT/ENFANT

### ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : CHEF EN HERBE

Mozzarella sticks (panés) et sauce tomate basilic; Suprêmes de volaille au kiri; Crème brûlée au Carambar

| **MARDI 30 AOUT 14:30 A 16:30**

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

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

| **SAMEDI 17 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00**

## ESCAPE COOK

### 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 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)

### ESCAPE COOK : MENU D'HIVER

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 05 NOVEMBRE 10:00 A 12:00**

| **SAMEDI 03 DECEMBRE 14:30 A 16:30**

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