
OCTOBRE 2023

ADULTE

ADULTE : DES POMMES, DES POIRES...

Brioche (maison) aux poires et fourme d'Ambert; Dos de cabillaud en croûte de noisette, tagliatelles pomme céleri; Panna cotta pralinée aux pommes tatin

MARDI 03 OCTOBRE 18:30 A 20:30

MERCREDI 25 OCTOBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 plat à gratin petit + 2 verre(s) transparent(s)

ADULTE : SAVEURS DE RENTREE

Crème brûlée aux tomates cerise, parmesan et thym; Tajine de gambas au safran; Sablé breton, figues au miel, glace au yaourt

VENDEDI 06 OCTOBRE 18:30 A 20:30

MARDI 10 OCTOBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 ramequin(s) de à crème brûlée+ 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L

ADULTE : RETOUR DE VACANCES

Tatin de tomates cerises et chèvre frais; Poulpe à la Bourguignonne sur lit de lentilles jaunes au safran; Millefeuille au Filo et crème légère au citron

SAMEDI 07 OCTOBRE 15:00 A 17:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) de 1L

ADULTE : OCTOBRE ROSE

Eclairs au sésame et crevettes pimentées; Escalope de saumon à la sauce rose; Roulé à la rose et à la confiture de framboises-litchi

VENDEDI 13 OCTOBRE 18:30 A 20:30

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

ADULTE : ESCAPE 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

MARDI 17 OCTOBRE 18:30 A 20:30

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

ADULTE : SOUVENIRS DE L'ÎLE MAURICE

Farata (galettes de blé); Dal Mauricien (aux pois cassés jaunes); Cari poulet et crevettes; Verrine des îles : Ananas flambé au rhum, chantilly coco et citron vert

VENDEDI 20 OCTOBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 verre(s) transparent(s)

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : ENTREMET POMMES ET CARMEL

Entremet Pommes - Caramel; Pâte à sablé breton; Pommes poêlées; Caramel au beurre salé (Salidou); Mousse au caramel

VENDEDI 27 OCTOBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 pot en verre avec couvercle

ADULTE : LA GRÈCE : VOYAGE AVEC LE CHEF VASILEIOS

MOUSSAKA : La Vraie comme en Crète (pommes de terre et aubergines poêlées, sauce bolognaise, sauce Mornay); Halva Grec; Pita Grec

SAMEDI 04 NOVEMBRE 15:00 A 17:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 1 plat à gratin moyen

CONVIVIALITE

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : OCTOBRE ROSE

Eclairs au sésame et crevettes pimentées; Escalope de saumon à la sauce rose; Roulé à la rose et à la confiture de framboises-litchi

| SAMEDI 07 OCTOBRE 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : DES POMMES, DES POIRES...

Brioche (maison) aux poires et fourme d'Ambert; Dos de cabillaud en croûte de noisette, tagliatelles pomme céleri; Panna cotta pralinée aux pommes tatin

| SAMEDI 21 OCTOBRE 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ: COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : VOYAGE EN TERRE BRETONNE

Blinis de blé noir à la crème d'échalotes; Mignon de porc en réduction de cidre; Coupe bretonne : sablé breton, mousse au caramel au beurre salé, crème fouettée

| SAMEDI 28 OCTOBRE 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 04 NOVEMBRE 10:00 A 13:00

ESCAPE COOK

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; Biscuits aux épices

| SAMEDI 14 OCTOBRE 10:00 A 12:00

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

PARENT/ENFANT

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : MON GOÛTER DE SORCIERE

Gâteau d'Halloween toile d'araignée; Bouche de Monstre; Meringues fantôme

| SAMEDI 21 OCTOBRE 15:00 A 17:00

| MARDI 31 OCTOBRE 14:30 A 16:30

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

Les cupcakes de toutes les couleurs

| MERCREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 16:00

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : BEC SUCRE

Mousse au toberone; Panna cotta au carambar et son crumble; Muffins snickers (cacahuètes, caramel et chocolat)

| JEUDI 26 OCTOBRE 14:30 A 16:30

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : UN MENU QUI FAIT PEUR!

La soupe d'Halloween "aux larves"; (jambon); Momies feuilletées; Le Gateau « cercueil » au chocolat

| SAMEDI 28 OCTOBRE 14:30 A 16:30

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

| MERCREDI 01 NOVEMBRE 14:30 A 16:30

OCTOBRE 2023

ADULTE

ADULTE : DES POMMES, DES POIRES...

Brioche (maison) aux poires et fourme d'Ambert; Dos de cabillaud en croûte de noisette, tagliatelles pomme céleri; Panna cotta pralinée aux pommes tatin

MARDI 03 OCTOBRE 18:30 A 20:30

MERCREDI 25 OCTOBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 plat à gratin petit + 2 verre(s) transparent(s)

ADULTE : SAVEURS DE RENTREE

Crème brûlée aux tomates cerise, parmesan et thym; Tajine de gambas au safran; Sablé breton, figues au miel, glace au yaourt

VENDEDI 06 OCTOBRE 18:30 A 20:30

MARDI 10 OCTOBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 ramequin(s) de à crème brûlée+ 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L

ADULTE : RETOUR DE VACANCES

Tatin de tomates cerises et chèvre frais; Poulpe à la Bourguignonne sur lit de lentilles jaunes au safran; Millefeuille au Filo et crème légère au citron

SAMEDI 07 OCTOBRE 15:00 A 17:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) de 1L

ADULTE : OCTOBRE ROSE

Eclairs au sésame et crevettes pimentées; Escalope de saumon à la sauce rose; Roulé à la rose et à la confiture de framboises-litchi

VENDEDI 13 OCTOBRE 18:30 A 20:30

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

ADULTE : ESCAPE 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

MARDI 17 OCTOBRE 18:30 A 20:30

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

ADULTE : SOUVENIRS DE L'ÎLE MAURICE

Farata (galettes de blé); Dal Mauricien (aux pois cassés jaunes); Cari poulet et crevettes; Verrine des îles : Ananas flambé au rhum, chantilly coco et citron vert

VENDEDI 20 OCTOBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 verre(s) transparent(s)

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : ENTREMET POMMES ET CAMEL

Entremet Pommes - Caramel; Pâte à sablé breton; Pommes poêlées; Caramel au beurre salé (Salidou); Mousse au caramel

VENDEDI 27 OCTOBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 pot en verre avec couvercle

ADULTE : LA GRÈCE : VOYAGE AVEC LE CHEF VASILEIOS

MOUSSAKA : La Vraie comme en Crète (pommes de terre et aubergines poêlées, sauce bolognaise, sauce Mornay); Halva Grec; Pita Grec

SAMEDI 04 NOVEMBRE 15:00 A 17:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 1 plat à gratin moyen

CONVIVIALITE

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : OCTOBRE ROSE

Eclairs au sésame et crevettes pimentées; Escalope de saumon à la sauce rose; Roulé à la rose et à la confiture de framboises-litchi

| SAMEDI 07 OCTOBRE 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : DES POMMES, DES POIRES...

Brioche (maison) aux poires et fourme d'Ambert; Dos de cabillaud en croûte de noisette, tagliatelles pomme céleri; Panna cotta pralinée aux pommes tatin

| SAMEDI 21 OCTOBRE 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ: COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : VOYAGE EN TERRE BRETONNE

Blinis de blé noir à la crème d'échalotes; Mignon de porc en réduction de cidre; Coupe bretonne : sablé breton, mousse au caramel au beurre salé, crème fouettée

| SAMEDI 28 OCTOBRE 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 04 NOVEMBRE 10:00 A 13:00

ESCAPE COOK

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; Biscuits aux épices

| SAMEDI 14 OCTOBRE 10:00 A 12:00

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

PARENT/ENFANT

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : MON GOÛTER DE SORCIERE

Gâteau d'Halloween toile d'araignée; Bouche de Monstre; Meringues fantôme

| SAMEDI 21 OCTOBRE 15:00 A 17:00

| MARDI 31 OCTOBRE 14:30 A 16:30

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

Les cupcakes de toutes les couleurs

| MERCREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 16:00

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : BEC SUCRE

Mousse au toberone; Panna cotta au carambar et son crumble; Muffins snickers (cacahuètes, caramel et chocolat)

| JEUDI 26 OCTOBRE 14:30 A 16:30

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : UN MENU QUI FAIT PEUR!

La soupe d'Halloween "aux larves"; (jambon); Momies feuilletées; Le Gateau « cercueil » au chocolat

| SAMEDI 28 OCTOBRE 14:30 A 16:30

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

| MERCREDI 01 NOVEMBRE 14:30 A 16:30

OCTOBRE 2023

ADULTE

ADULTE : DES POMMES, DES POIRES...

Brioche (maison) aux poires et fourme d'Ambert; Dos de cabillaud en croûte de noisette, tagliatelles pomme céleri; Panna cotta pralinée aux pommes tatin

MARDI 03 OCTOBRE 18:30 A 20:30

MERCREDI 25 OCTOBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 plat à gratin petit + 2 verre(s) transparent(s)

ADULTE : SAVEURS DE RENTREE

Crème brûlée aux tomates cerise, parmesan et thym; Tajine de gambas au safran; Sablé breton, figues au miel, glace au yaourt

VENDREDI 06 OCTOBRE 18:30 A 20:30

MARDI 10 OCTOBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 ramequin(s) de à crème brûlée+ 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L

ADULTE : RETOUR DE VACANCES

Tatin de tomates cerises et chèvre frais; Poulpe à la Bourguignonne sur lit de lentilles jaunes au safran; Millefeuille au Filo et crème légère au citron

SAMEDI 07 OCTOBRE 15:00 A 17:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) de 1L

ADULTE : OCTOBRE ROSE

Eclairs au sésame et crevettes pimentées; Escalope de saumon à la sauce rose; Roulé à la rose et à la confiture de framboises-litchi

VENDREDI 13 OCTOBRE 18:30 A 20:30

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

ADULTE : ESCAPEDE 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

MARDI 17 OCTOBRE 18:30 A 20:30

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

ADULTE : SOUVENIRS DE L'ÎLE MAURICE

Farata (galettes de blé); Dal Mauricien (aux pois cassés jaunes); Cari poulet et crevettes; Verrine des îles : Ananas flambé au rhum, chantilly coco et citron vert

VENDREDI 20 OCTOBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 verre(s) transparent(s)

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : ENTREMET POMMES ET CAMEL

Entremet Pommes - Caramel; Pâte à sablé breton; Pommes poêlées; Caramel au beurre salé (Salidou); Mousse au caramel

VENDREDI 27 OCTOBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 pot en verre avec couvercle

ADULTE : LA GRÈCE : VOYAGE AVEC LE CHEF VASILEIOS

MOUSSAKA : La Vraie comme en Crète (pommes de terre et aubergines poêlées, sauce bolognaise, sauce Mornay); Halva Grec; Pita Grec

SAMEDI 04 NOVEMBRE 15:00 A 17:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 1 plat à gratin moyen

CONVIVIALITE

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : OCTOBRE ROSE

Eclairs au sésame et crevettes pimentées; Escalope de saumon à la sauce rose; Roulé à la rose et à la confiture de framboises-litchi

| SAMEDI 07 OCTOBRE 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : DES POMMES, DES POIRES...

Brioche (maison) aux poires et fourme d'Ambert; Dos de cabillaud en croûte de noisette, tagliatelles pomme céleri; Panna cotta pralinée aux pommes tatin

| SAMEDI 21 OCTOBRE 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ: COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : VOYAGE EN TERRE BRETONNE

Blinis de blé noir à la crème d'échalotes; Mignon de porc en réduction de cidre; Coupe bretonne : sablé breton, mousse au caramel au beurre salé, crème fouettée

| SAMEDI 28 OCTOBRE 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 04 NOVEMBRE 10:00 A 13:00

ESCAPE COOK

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; Biscuits aux épices

| SAMEDI 14 OCTOBRE 10:00 A 12:00

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

PARENT/ENFANT

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : MON GOÛTER DE SORCIERE

Gâteau d'Halloween toile d'araignée; Bouche de Monstre; Meringues fantôme

| SAMEDI 21 OCTOBRE 15:00 A 17:00
| MARDI 31 OCTOBRE 14:30 A 16:30

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

Les cupcakes de toutes les couleurs

| MERCREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 16:00

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : BEC SUCRE

Mousse au toberone; Panna cotta au carambar et son crumble; Muffins snickers (cacahuètes, caramel et chocolat)

| JEUDI 26 OCTOBRE 14:30 A 16:30

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : UN MENU QUI FAIT PEUR!

La soupe d'Halloween "aux larves"; (jambon); Momies feuilletées; Le Gateau « cercueil » au chocolat

| SAMEDI 28 OCTOBRE 14:30 A 16:30

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

| MERCREDI 01 NOVEMBRE 14:30 A 16:30

OCTOBRE 2023

ADULTE

ADULTE : DES POMMES, DES POIRES...

Brioche (maison) aux poires et fourme d'Ambert; Dos de cabillaud en croûte de noisette, tagliatelles pomme céleri; Panna cotta pralinée aux pommes tatin

MARDI 03 OCTOBRE 18:30 A 20:30

MERCREDI 25 OCTOBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 plat à gratin petit + 2 verre(s) transparent(s)

ADULTE : SAVEURS DE RENTREE

Crème brûlée aux tomates cerise, parmesan et thym; Tajine de gambas au safran; Sablé breton, figues au miel, glace au yaourt

VENDREDI 06 OCTOBRE 18:30 A 20:30

MARDI 10 OCTOBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 ramequin(s) de à crème brûlée+ 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L

ADULTE : RETOUR DE VACANCES

Tatin de tomates cerises et chèvre frais; Poulpe à la Bourguignonne sur lit de lentilles jaunes au safran; Millefeuille au Filo et crème légère au citron

SAMEDI 07 OCTOBRE 15:00 A 17:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) de 1L

ADULTE : OCTOBRE ROSE

Eclairs au sésame et crevettes pimentées; Escalope de saumon à la sauce rose; Roulé à la rose et à la confiture de framboises-litchi

VENDREDI 13 OCTOBRE 18:30 A 20:30

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

ADULTE : ESCAPE 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

MARDI 17 OCTOBRE 18:30 A 20:30

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

ADULTE : SOUVENIRS DE L'ÎLE MAURICE

Farata (galettes de blé); Dal Mauricien (aux pois cassés jaunes); Cari poulet et crevettes; Verrine des îles : Ananas flambé au rhum, chantilly coco et citron vert

VENDREDI 20 OCTOBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 verre(s) transparent(s)

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : ENTREMET POMMES ET CARAMEL

Entremet Pommes - Caramel; Pâte à sablé breton; Pommes poêlées; Caramel au beurre salé (Salidou); Mousse au caramel

VENDREDI 27 OCTOBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 pot en verre avec couvercle

ADULTE : LA GRÈCE : VOYAGE AVEC LE CHEF VASILEIOS

MOUSSAKA : La Vraie comme en Crète (pommes de terre et aubergines poêlées, sauce bolognaise, sauce Mornay); Halva Grec; Pita Grec

SAMEDI 04 NOVEMBRE 15:00 A 17:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 1 plat à gratin moyen

CONVIVIALITE

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : OCTOBRE ROSE

Eclairs au sésame et crevettes pimentées; Escalope de saumon à la sauce rose; Roulé à la rose et à la confiture de framboises-litchi

| SAMEDI 07 OCTOBRE 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : DES POMMES, DES POIRES...

Brioche (maison) aux poires et fourme d'Ambert; Dos de cabillaud en croûte de noisette, tagliatelles pomme céleri; Panna cotta pralinée aux pommes tatin

| SAMEDI 21 OCTOBRE 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ: COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : VOYAGE EN TERRE BRETONNE

Blinis de blé noir à la crème d'échalotes; Mignon de porc en réduction de cidre; Coupe bretonne : sablé breton, mousse au caramel au beurre salé, crème fouettée

| SAMEDI 28 OCTOBRE 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 04 NOVEMBRE 10:00 A 13:00

ESCAPE COOK

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; Biscuits aux épices

| SAMEDI 14 OCTOBRE 10:00 A 12:00

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

PARENT/ENFANT

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : MON GOÛTER DE SORCIERE

Gâteau d'Halloween toile d'araignée; Bouche de Monstre; Meringues fantôme

| SAMEDI 21 OCTOBRE 15:00 A 17:00
| MARDI 31 OCTOBRE 14:30 A 16:30

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

Les cupcakes de toutes les couleurs

| MERCREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 16:00

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : BEC SUCRE

Mousse au toberone; Panna cotta au carambar et son crumble; Muffins snickers (cacahuètes, caramel et chocolat)

| JEUDI 26 OCTOBRE 14:30 A 16:30

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : UN MENU QUI FAIT PEUR!

La soupe d'Halloween "aux larves"; (jambon); Momies feuilletées; Le Gateau « cercueil » au chocolat

| SAMEDI 28 OCTOBRE 14:30 A 16:30

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

| MERCREDI 01 NOVEMBRE 14:30 A 16:30

OCTOBRE 2023

ADULTE

ADULTE : DES POMMES, DES POIRES...

Brioche (maison) aux poires et fourme d'Ambert; Dos de cabillaud en croûte de noisette, tagliatelles pomme céleri; Panna cotta pralinée aux pommes tatin

MARDI 03 OCTOBRE 18:30 A 20:30

MERCREDI 25 OCTOBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 plat à gratin petit + 2 verre(s) transparent(s)

ADULTE : SAVEURS DE RENTREE

Crème brûlée aux tomates cerise, parmesan et thym; Tajine de gambas au safran; Sablé breton, figues au miel, glace au yaourt

VENDREDI 06 OCTOBRE 18:30 A 20:30

MARDI 10 OCTOBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 ramequin(s) de à crème brûlée+ 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L

ADULTE : RETOUR DE VACANCES

Tatin de tomates cerises et chèvre frais; Poulpe à la Bourguignonne sur lit de lentilles jaunes au safran; Millefeuille au Filo et crème légère au citron

SAMEDI 07 OCTOBRE 15:00 A 17:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) de 1L

ADULTE : OCTOBRE ROSE

Eclairs au sésame et crevettes pimentées; Escalope de saumon à la sauce rose; Roulé à la rose et à la confiture de framboises-litchi

VENDREDI 13 OCTOBRE 18:30 A 20:30

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

ADULTE : ESCAPE 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

MARDI 17 OCTOBRE 18:30 A 20:30

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

ADULTE : SOUVENIRS DE L'ÎLE MAURICE

Farata (galettes de blé); Dal Mauricien (aux pois cassés jaunes); Cari poulet et crevettes; Verrine des îles : Ananas flambé au rhum, chantilly coco et citron vert

VENDREDI 20 OCTOBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 verre(s) transparent(s)

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : ENTREMET POMMES ET CAMEL

Entremet Pommes - Caramel; Pâte à sablé breton; Pommes poêlées; Caramel au beurre salé (Salidou); Mousse au caramel

VENDREDI 27 OCTOBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 pot en verre avec couvercle

ADULTE : LA GRÈCE : VOYAGE AVEC LE CHEF VASILEIOS

MOUSSAKA : La Vraie comme en Crète (pommes de terre et aubergines poêlées, sauce bolognaise, sauce Mornay); Halva Grec; Pita Grec

SAMEDI 04 NOVEMBRE 15:00 A 17:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 1 plat à gratin moyen

CONVIVIALITE

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : OCTOBRE ROSE

Eclairs au sésame et crevettes pimentées; Escalope de saumon à la sauce rose; Roulé à la rose et à la confiture de framboises-litchi

| SAMEDI 07 OCTOBRE 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : DES POMMES, DES POIRES...

Brioche (maison) aux poires et fourme d'Ambert; Dos de cabillaud en croûte de noisette, tagliatelles pomme céleri; Panna cotta pralinée aux pommes tatin

| SAMEDI 21 OCTOBRE 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ: COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : VOYAGE EN TERRE BRETONNE

Blinis de blé noir à la crème d'échalotes; Mignon de porc en réduction de cidre; Coupe bretonne : sablé breton, mousse au caramel au beurre salé, crème fouettée

| SAMEDI 28 OCTOBRE 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 04 NOVEMBRE 10:00 A 13:00

ESCAPE COOK

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; Biscuits aux épices

| SAMEDI 14 OCTOBRE 10:00 A 12:00

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

PARENT/ENFANT

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : MON GOÛTER DE SORCIERE

Gâteau d'Halloween toile d'araignée; Bouche de Monstre; Meringues fantôme

| SAMEDI 21 OCTOBRE 15:00 A 17:00

| MARDI 31 OCTOBRE 14:30 A 16:30

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

Les cupcakes de toutes les couleurs

| MERCREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 16:00

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : BEC SUCRE

Mousse au toberone; Panna cotta au carambar et son crumble; Muffins snickers (cacahuètes, caramel et chocolat)

| JEUDI 26 OCTOBRE 14:30 A 16:30

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : UN MENU QUI FAIT PEUR!

La soupe d'Halloween "aux larves"; (jambon); Momies feuilletées; Le Gateau « cercueil » au chocolat

| SAMEDI 28 OCTOBRE 14:30 A 16:30

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

| MERCREDI 01 NOVEMBRE 14:30 A 16:30

OCTOBRE 2023

ADULTE

ADULTE : DES POMMES, DES POIRES...

Brioche (maison) aux poires et fourme d'Ambert; Dos de cabillaud en croûte de noisette, tagliatelles pomme céleri; Panna cotta pralinée aux pommes tatin

MARDI 03 OCTOBRE 18:30 A 20:30

MERCREDI 25 OCTOBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 plat à gratin petit + 2 verre(s) transparent(s)

ADULTE : SAVEURS DE RENTREE

Crème brûlée aux tomates cerise, parmesan et thym; Tajine de gambas au safran; Sablé breton, figues au miel, glace au yaourt

VENDREDI 06 OCTOBRE 18:30 A 20:30

MARDI 10 OCTOBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 ramequin(s) de à crème brûlée+ 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L

ADULTE : RETOUR DE VACANCES

Tatin de tomates cerises et chèvre frais; Poulpe à la Bourguignonne sur lit de lentilles jaunes au safran; Millefeuille au Filo et crème légère au citron

SAMEDI 07 OCTOBRE 15:00 A 17:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) de 1L

ADULTE : OCTOBRE ROSE

Eclairs au sésame et crevettes pimentées; Escalope de saumon à la sauce rose; Roulé à la rose et à la confiture de framboises-litchi

VENDREDI 13 OCTOBRE 18:30 A 20:30

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

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

MARDI 17 OCTOBRE 18:30 A 20:30

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

ADULTE : SOUVENIRS DE L'ÎLE MAURICE

Farata (galettes de blé); Dal Mauricien (aux pois cassés jaunes); Cari poulet et crevettes; Verrine des îles : Ananas flambé au rhum, chantilly coco et citron vert

VENDREDI 20 OCTOBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 verre(s) transparent(s)

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : ENTREMET POMMES ET CAMEL

Entremet Pommes - Caramel; Pâte à sablé breton; Pommes poêlées; Caramel au beurre salé (Salidou); Mousse au caramel

VENDREDI 27 OCTOBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 pot en verre avec couvercle

ADULTE : LA GRÈCE : VOYAGE AVEC LE CHEF VASILEIOS

MOUSSAKA : La Vraie comme en Crète (pommes de terre et aubergines poêlées, sauce bolognaise, sauce Mornay); Halva Grec; Pita Grec

SAMEDI 04 NOVEMBRE 15:00 A 17:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 1 plat à gratin moyen

CONVIVIALITE

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : OCTOBRE ROSE

Eclairs au sésame et crevettes pimentées; Escalope de saumon à la sauce rose; Roulé à la rose et à la confiture de framboises-litchi

| SAMEDI 07 OCTOBRE 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : DES POMMES, DES POIRES...

Brioche (maison) aux poires et fourme d'Ambert; Dos de cabillaud en croûte de noisette, tagliatelles pomme céleri; Panna cotta pralinée aux pommes tatin

| SAMEDI 21 OCTOBRE 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ: COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : VOYAGE EN TERRE BRETONNE

Blinis de blé noir à la crème d'échalotes; Mignon de porc en réduction de cidre; Coupe bretonne : sablé breton, mousse au caramel au beurre salé, crème fouettée

| SAMEDI 28 OCTOBRE 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 04 NOVEMBRE 10:00 A 13:00

ESCAPE COOK

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; Biscuits aux épices

| SAMEDI 14 OCTOBRE 10:00 A 12:00

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

PARENT/ENFANT

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : MON GOÛTER DE SORCIERE

Gâteau d'Halloween toile d'araignée; Bouche de Monstre; Meringues fantôme

| SAMEDI 21 OCTOBRE 15:00 A 17:00
| MARDI 31 OCTOBRE 14:30 A 16:30

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

Les cupcakes de toutes les couleurs

| MERCREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 16:00

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : BEC SUCRE

Mousse au toberone; Panna cotta au carambar et son crumble; Muffins snickers (cacahuètes, caramel et chocolat)

| JEUDI 26 OCTOBRE 14:30 A 16:30

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : UN MENU QUI FAIT PEUR!

La soupe d'Halloween "aux larves"; (jambon); Momies feuilletées; Le Gateau « cercueil » au chocolat

| SAMEDI 28 OCTOBRE 14:30 A 16:30

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

| MERCREDI 01 NOVEMBRE 14:30 A 16:30

OCTOBRE 2023

ADULTE

ADULTE : DES POMMES, DES POIRES...

Brioche (maison) aux poires et fourme d'Ambert; Dos de cabillaud en croûte de noisette, tagliatelles pomme céleri; Panna cotta pralinée aux pommes tatin

MARDI 03 OCTOBRE 18:30 A 20:30

MERCREDI 25 OCTOBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 plat à gratin petit + 2 verre(s) transparent(s)

ADULTE : SAVEURS DE RENTREE

Crème brûlée aux tomates cerise, parmesan et thym; Tajine de gambas au safran; Sablé breton, figues au miel, glace au yaourt

VENDREDI 06 OCTOBRE 18:30 A 20:30

MARDI 10 OCTOBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 ramequin(s) de à crème brûlée+ 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L

ADULTE : RETOUR DE VACANCES

Tatin de tomates cerises et chèvre frais; Poulpe à la Bourguignonne sur lit de lentilles jaunes au safran; Millefeuille au Filo et crème légère au citron

SAMEDI 07 OCTOBRE 15:00 A 17:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) de 1L

ADULTE : OCTOBRE ROSE

Eclairs au sésame et crevettes pimentées; Escalope de saumon à la sauce rose; Roulé à la rose et à la confiture de framboises-litchi

VENDREDI 13 OCTOBRE 18:30 A 20:30

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

ADULTE : ESCAPE 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

MARDI 17 OCTOBRE 18:30 A 20:30

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

ADULTE : SOUVENIRS DE L'ÎLE MAURICE

Farata (galettes de blé); Dal Mauricien (aux pois cassés jaunes); Cari poulet et crevettes; Verrine des îles : Ananas flambé au rhum, chantilly coco et citron vert

VENDREDI 20 OCTOBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 verre(s) transparent(s)

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : ENTREMET POMMES ET CAMEL

Entremet Pommes - Caramel; Pâte à sablé breton; Pommes poêlées; Caramel au beurre salé (Salidou); Mousse au caramel

VENDREDI 27 OCTOBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 pot en verre avec couvercle

ADULTE : LA GRÈCE : VOYAGE AVEC LE CHEF VASILEIOS

MOUSSAKA : La Vraie comme en Crète (pommes de terre et aubergines poêlées, sauce bolognaise, sauce Mornay); Halva Grec; Pita Grec

SAMEDI 04 NOVEMBRE 15:00 A 17:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 1 plat à gratin moyen

CONVIVIALITE

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : OCTOBRE ROSE

Eclairs au sésame et crevettes pimentées; Escalope de saumon à la sauce rose; Roulé à la rose et à la confiture de framboises-litchi

| SAMEDI 07 OCTOBRE 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : DES POMMES, DES POIRES...

Brioche (maison) aux poires et fourme d'Ambert; Dos de cabillaud en croûte de noisette, tagliatelles pomme céleri; Panna cotta pralinée aux pommes tatin

| SAMEDI 21 OCTOBRE 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ: COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : VOYAGE EN TERRE BRETONNE

Blinis de blé noir à la crème d'échalotes; Mignon de porc en réduction de cidre; Coupe bretonne : sablé breton, mousse au caramel au beurre salé, crème fouettée

| SAMEDI 28 OCTOBRE 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 04 NOVEMBRE 10:00 A 13:00

ESCAPE COOK

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; Biscuits aux épices

| SAMEDI 14 OCTOBRE 10:00 A 12:00

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

PARENT/ENFANT

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : MON GOÛTER DE SORCIERE

Gâteau d'Halloween toile d'araignée; Bouche de Monstre; Meringues fantôme

| SAMEDI 21 OCTOBRE 15:00 A 17:00
| MARDI 31 OCTOBRE 14:30 A 16:30

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

Les cupcakes de toutes les couleurs

| MERCREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 16:00

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : BEC SUCRE

Mousse au toberone; Panna cotta au carambar et son crumble; Muffins snickers (cacahuètes, caramel et chocolat)

| JEUDI 26 OCTOBRE 14:30 A 16:30

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : UN MENU QUI FAIT PEUR!

La soupe d'Halloween "aux larves"; (jambon); Momies feuilletées; Le Gateau « cercueil » au chocolat

| SAMEDI 28 OCTOBRE 14:30 A 16:30

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

| MERCREDI 01 NOVEMBRE 14:30 A 16:30

OCTOBRE 2023

ADULTE

ADULTE : DES POMMES, DES POIRES...

Brioche (maison) aux poires et fourme d'Ambert; Dos de cabillaud en croûte de noisette, tagliatelles pomme céleri; Panna cotta pralinée aux pommes tatin

MARDI 03 OCTOBRE 18:30 A 20:30

MERCREDI 25 OCTOBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 plat à gratin petit + 2 verre(s) transparent(s)

ADULTE : SAVEURS DE RENTREE

Crème brûlée aux tomates cerise, parmesan et thym; Tajine de gambas au safran; Sablé breton, figues au miel, glace au yaourt

VENDEDI 06 OCTOBRE 18:30 A 20:30

MARDI 10 OCTOBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 ramequin(s) de à crème brûlée+ 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L

ADULTE : RETOUR DE VACANCES

Tatin de tomates cerises et chèvre frais; Poulpe à la Bourguignonne sur lit de lentilles jaunes au safran; Millefeuille au Filo et crème légère au citron

SAMEDI 07 OCTOBRE 15:00 A 17:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) de 1L

ADULTE : OCTOBRE ROSE

Eclairs au sésame et crevettes pimentées; Escalope de saumon à la sauce rose; Roulé à la rose et à la confiture de framboises-litchi

VENDEDI 13 OCTOBRE 18:30 A 20:30

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

ADULTE : ESCAPE 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

MARDI 17 OCTOBRE 18:30 A 20:30

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

ADULTE : SOUVENIRS DE L'ÎLE MAURICE

Farata (galettes de blé); Dal Mauricien (aux pois cassés jaunes); Cari poulet et crevettes; Verrine des îles : Ananas flambé au rhum, chantilly coco et citron vert

VENDEDI 20 OCTOBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 verre(s) transparent(s)

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : ENTREMET POMMES ET CARAMEL

Entremet Pommes - Caramel; Pâte à sablé breton; Pommes poêlées; Caramel au beurre salé (Salidou); Mousse au caramel

VENDEDI 27 OCTOBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 pot en verre avec couvercle

ADULTE : LA GRÈCE : VOYAGE AVEC LE CHEF VASILEIOS

MOUSSAKA : La Vraie comme en Crète (pommes de terre et aubergines poêlées, sauce bolognaise, sauce Mornay); Halva Grec; Pita Grec

SAMEDI 04 NOVEMBRE 15:00 A 17:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 1 plat à gratin moyen

CONVIVIALITE

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : OCTOBRE ROSE

Eclairs au sésame et crevettes pimentées; Escalope de saumon à la sauce rose; Roulé à la rose et à la confiture de framboises-litchi

| SAMEDI 07 OCTOBRE 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : DES POMMES, DES POIRES...

Brioche (maison) aux poires et fourme d'Ambert; Dos de cabillaud en croûte de noisette, tagliatelles pomme céleri; Panna cotta pralinée aux pommes tatin

| SAMEDI 21 OCTOBRE 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ: COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : VOYAGE EN TERRE BRETONNE

Blinis de blé noir à la crème d'échalotes; Mignon de porc en réduction de cidre; Coupe bretonne : sablé breton, mousse au caramel au beurre salé, crème fouettée

| SAMEDI 28 OCTOBRE 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 04 NOVEMBRE 10:00 A 13:00

ESCAPE COOK

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; Biscuits aux épices

| SAMEDI 14 OCTOBRE 10:00 A 12:00

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

PARENT/ENFANT

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : MON GOÛTER DE SORCIERE

Gâteau d'Halloween toile d'araignée; Bouche de Monstre; Meringues fantôme

| SAMEDI 21 OCTOBRE 15:00 A 17:00
| MARDI 31 OCTOBRE 14:30 A 16:30

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

Les cupcakes de toutes les couleurs

| MERCREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 16:00

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : BEC SUCRE

Mousse au toberone; Panna cotta au carambar et son crumble; Muffins snickers (cacahuètes, caramel et chocolat)

| JEUDI 26 OCTOBRE 14:30 A 16:30

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : UN MENU QUI FAIT PEUR!

La soupe d'Halloween "aux larves"; (jambon); Momies feuilletées; Le Gateau « cercueil » au chocolat

| SAMEDI 28 OCTOBRE 14:30 A 16:30

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

| MERCREDI 01 NOVEMBRE 14:30 A 16:30