
NOVEMBRE 2021

ADULTE

ADULTE : TOUR DU MONDE

Yakitoris de poulet; Keftas à la coriandre; Tiramisu
Fruits de la Passion

VENDREDI 12 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

VENDREDI 26 NOVEMBRE 18:30 A 20:30

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

ADULTE : MENU D'AUTOMNE

Tarte fine aux champignons, ail en chemise;
Parmentier de poisson au potiron, chapelure romarin
et noisettes; Poire au sirop de vin

VENDREDI 12 NOVEMBRE 18:30 A 20:30

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

ADULTE : BELLES DÉCOUVERTES

Petits farcis boeuf et pignon (Samboussek); Wok de
volaille et légumes, réduction de soja montée au
beurre; Mille-feuille au caramel en verrine

SAMEDI 13 NOVEMBRE 14:30 A 16:30

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

ADULTE : LE JAPON

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

MERCREDI 17 NOVEMBRE 19:00 A 21:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : AU COIN DU FEU

Crème de parmesan, cigarettes aux champignons;
Risotto au cheddar fumé et châtaignes; Pommes
cuites et brioche perdue

VENDREDI 19 NOVEMBRE 18:30 A 20:30

JEUDI 25 NOVEMBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : INDE-NIABLEMENT BON

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

SAMEDI 27 NOVEMBRE 14:30 A 16:30

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

ADULTE : LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS

Tatin de foie gras, pommes et pain d'épices; Saint
Jacques au caramel d'orange, carottes, émulsion
beurrée au gingembre; Fondant chocolat et éclats de
châtaignes

VENDREDI 03 DECEMBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 3
boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

ADULTE : LA TERRINE DE FOIE GRAS (SUPPLEMENT 10?) (supplément 10 €)

Terrine de foie gras au naturel et son chutney
d'oignons aux fruits secs; Pain d'épices

SAMEDI 04 DECEMBRE 14:30 A 16:30

Prévoir : 1 terrine avec couvercle de 500g+ 1 pot en
verre avec couvercle + 1 boîte(s) hermétique(s)

ESCAPE COOK

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 13 NOVEMBRE 10:00 A 12:00

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

CONVIVIALITE

CONVIVIALITÉ: COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : TOUR DU MONDE

Yakitoris de poulet; Keftas à la coriandre; Tiramisu
Fruits de la Passion

| **SAMEDI 20 NOVEMBRE 10:00 A 13:00**

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

CONVIVIALITÉ: COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS

Tatin de foie gras, pommes et pain d'épices; Saint Jacques au caramel d'orange, carottes, émulsion beurrée au gingembre; Fondant chocolat et éclats de châtaignes

| **SAMEDI 27 NOVEMBRE 10:00 A 13:00**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 3
boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : : POUR DES FETES REUSSIES

Tartare de poisson, gelée d'agrumes; Moelleux de pintade aux langoustines, jus de carapaces; Tarte croustillante praliné et caramel

| **SAMEDI 04 DECEMBRE 10:00 A 13:00**

Prévoir : 2 verrine(s) + 4 boîte(s) hermétique(s)

PARENT/ENFANT

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) (1 INSCRIPTION PAR BINÔME) : ATELIER CUPCAKES

Les cupcakes de toutes les couleurs

| **SAMEDI 20 NOVEMBRE 14:30 A 16:30**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)