
NOVEMBRE 2022

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

VENDREDI 04 NOVEMBRE 18:30 A 20:30

SAMEDI 26 NOVEMBRE 14:30 A 16:30

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

ADULTE : AU COIN DU FEU

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

SAMEDI 05 NOVEMBRE 14:30 A 16:30

VENDREDI 11 NOVEMBRE 18:30 A 20:30

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

ADULTE : LES VIENNOISERIES

Les viennoiseries; Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins

SAMEDI 12 NOVEMBRE 14:30 A 16:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L

ADULTE : LA GRÈCE : VOYAGE AVEC LE CHEF VASILEIOS

MOUSSAKA : La Vraie comme en Crête; Halvas; Pain pita

SAMEDI 19 NOVEMBRE 14:30 A 16:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 1 plat à gratin moyen

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : LE PARIS-BREST

Paris-Brest

MARDI 22 NOVEMBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 Boîte à gâteau

ADULTE : MENU PLAISIR

Brioche au chorizo; St Jacques au beurre d'orange, julienne de légumes; Coulant au chocolat à la fleur de sel; La crème anglaise passion

VENDREDI 25 NOVEMBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 2 pot en verre avec couvercle + 2 ramequin(s)

CONVIVALITE

CONVIVALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : MENU PLAISIR

Brioche au chorizo; St Jacques au beurre d'orange, julienne de légumes; Coulant au chocolat à la fleur de sel; La crème anglaise passion

SAMEDI 12 NOVEMBRE 10:00 A 13:00

CONVIVALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : SENTEUR DE NOËL

Tatin de foie gras, pommes et pain d'épices; Pintade, farce fine échalotes et noisettes, crémeux au céleri, champignons dorés; Crémeux chocolat façon cappuccino aux châtaignes

SAMEDI 26 NOVEMBRE 10:00 A 13:00

PARENT/ENFANT

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

VENDREDI 04 NOVEMBRE 14:30 A 16:30

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

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : MENU A QUATRE MAINS

Tartinade aux légumes; Cordon bleu maison, volaille, emmental et noisettes; Banane curd et moelleux au chocolat au lait

SAMEDI 19 NOVEMBRE 10:00 A 12:00

ESCAPE COOK

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

SAMEDI 14 JANVIER 14:30 A 16:30

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 04 FEVRIER 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