
NOVEMBRE 2023

CONVIVIALITE

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

CONVIVIALITÉ : 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

MARDI 14 NOVEMBRE 18:30 A 21:30

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : AU COIN DU FEU

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

SAMEDI 18 NOVEMBRE 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : PANIER DE SAISON

Crème de légumes oubliés, chips de chorizo; Poisson farci à la mousse de saumon, beurre blanc à la vanille; Suprêmes d'agrumes à la crème d'amandes

VENDREDI 01 DECEMBRE 18:30 A 21:30

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE

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

ADULTE : PROMENADE EN FORÊT

Velouté de panais et chataignes; Poulet chasseur, champignons flambés au Cognac; Crème brûlée gianduja (chocolat-noisette), crumble cacao aux noisettes

MARDI 07 NOVEMBRE 18:30 A 20:30

VENDREDI 17 NOVEMBRE 18:30 A 20:30

ADULTE : AU COIN DU FEU

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

VENDREDI 10 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 : ATELIER PÂTISSERIE : LE TRIANON (OU ROYAL CHOCOLAT)

Le Trianon (ou Royal Chocolat)

DIMANCHE 12 NOVEMBRE 15:00 A 17:00

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) de ronde 20cm diamètre

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

JEUDI 16 NOVEMBRE 18:30 A 20:30

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

ADULTE : LES VIENNOISERIES

(Venez préparer vos croissants pour dimanche matin)

Les viennoiseries; Croissant, pain au chocolat,...

SAMEDI 18 NOVEMBRE 14:30 A 16:30

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

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

JEUDI 23 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)

ADULTE : VOYAGE EN THAÏLANDE

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

VENDREDI 24 NOVEMBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 1 boîte(s) hermétique(s) + 3 ramequin(s) de 25 cl

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 11 NOVEMBRE 10:00 A 12:00

SAMEDI 25 NOVEMBRE 10:00 A 12:00

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 boîte(s) hermétique(s) + 2 pot en verre avec couvercle + 1 ramequin(s) de 20 cl

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 02 DECEMBRE 14:30 A 16:30

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

PARENT/ENFANT

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : MON APERITIF EN FAMILLE

Gougères (Pâte à choux au fromage); Sablé au parmesan et piment D'Espelette; Crème brûlée au chorizo

SAMEDI 25 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 2 ramequin(s) de four