

PROGRAMME

AVRIL 2024

Version susceptible d'être
modifiée – se référer au site
internet toujours à jour

ADULTE

LA ROUTE DES EPICES

Crevettes indiennes, chutney à la mangue; Tajine d'agneau aux épices douces; Panna cotta vanille, coulis passion, tuiles dentelle

MARDI 02 AVRIL 14:00 À 16:00
SAMEDI 13 AVRIL 14:00 À 16:00
MARDI 16 AVRIL 18:30 À 20:30

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s) transparent(s)

LE TRIANON

MARDI 02 AVRIL 18:30 À 20:30
VENDREDI 26 AVRIL 14:00 À 16:00
SAMEDI 27 AVRIL 18:00 À 20:00

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) grande(s)

CUISINE ET MOI

œuf mollet, asperges, sauce ravigote; Raviolis japonais poêlés (gyoza); Rhubarbe confites, crème coco

MERCREDI 03 AVRIL 14:00 À 16:00
LUNDI 15 AVRIL 18:30 À 20:30

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

DELICES MAISON

Pita au pesto; Ramen aux champignons et à la coco; Tarte crue chocolat blanc et fraises

MERCREDI 03 AVRIL 18:30 À 20:30
SAMEDI 20 AVRIL 13:30 À 15:30
JEUDI 25 AVRIL 14:00 À 16:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

DELICE DES SAVEURS

Carotte, à la carotte, feta et curcuma; Pommes duchesse au parmesan; Chou-passion pâquerette

SAMEDI 06 AVRIL 09:30 À 11:30
LUNDI 08 AVRIL 14:00 À 16:00
VENDREDI 26 AVRIL 18:30 À 20:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

L'ART DU GOÛT

Cassolette aux noix de pétoncles et crème de whisky; Saumon, épices adobo, avocat, radis, cives; Panna cotta chocolat blanc, passion-framboise

SAMEDI 06 AVRIL 17:00 À 19:00
MARDI 09 AVRIL 14:00 À 16:00
LUNDI 22 AVRIL 18:30 À 20:30

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

L'INDE

Poulet tikka et riz basmati au citron vert; Pakora de légumes, sauce menthe cumin; Naans au fromage

DIMANCHE 07 AVRIL 13:30 À 15:30

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

FESTIN CULINAIRE

Rouleaux de printemps à la crevette et à la menthe; Chou-fleur, carottes, épices rôtis, crème de lentilles corail, condiment citron noix; Sablé breton aux zestes, pommes aux épices, dentelle de caramel

LUNDI 08 AVRIL 18:30 À 20:30
SAMEDI 13 AVRIL 17:30 À 19:30
LUNDI 15 AVRIL 14:00 À 16:00

Prévoir : 7 boîte(s) hermétique(s)

MACARONS

Macarons au café, à la vanille, à la pistache, au praliné ou à la noix de coco; Macarons au chocolat

MARDI 09 AVRIL 18:30 À 20:30
MARDI 16 AVRIL 14:00 À 16:00
SAMEDI 20 AVRIL 09:30 À 11:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

BRUNCH

Bagels maison au sésame, fromage frais, poulet et avocat; Pancakes au sirop d'érable; yaourt granola aux fruits

DIMANCHE 14 AVRIL 09:30 À 11:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s) transparent(s)

LES BURGERS EN FOLIE

Burger au poulet mariné au curry, légumes et sauce tzatziki; Burger à la roquette et magret de canard au chutney d'oignons.

SAMEDI 20 AVRIL 17:00 À 19:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

METS ET VINS

**2h de cours de cuisine +
1h30 de dégustation avec un
œnologue (4 vins)**

Gambas en croûte de noix de cajou,
sauce aigre douce; Ballottine de
volaille farcie au basilic frais, tian de
légumes à la provençale; Crème
brûlée aux pralines roses

| **VENDREDI 05 AVRIL 18:30 À 22:00**

CONVIVIALITÉ

**DOUCEUR DE PRINTEMPS
cours de cuisine +
dégustation sur place**

Crème brûlée aux asperges et
copeaux de parmesan; Poisson,
purée artichaut au citron confit, écume
citronnelle; Sablé breton, confit de
rhubarbe aux fraises

| **VENDREDI 19 AVRIL 18:30 À 22:00**

ESCAPE COOK

Saurez-vous résoudre les énigmes
pour préparer vos recettes ?

| **DIMANCHE 21 AVRIL 09:30 À 11:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE/ENFANT

TROMPE L'OEIL

Cornet feuilleté au thon (comme une
carotte); Parmentier bœuf carotte
(comme une clémentine); Gâteau
comme une éponge

| **LUNDI 22 AVRIL 14:00 À 16:00**

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

OLA ! QUEL CHOC !

Coulant au chocolat; Île flottante au
chocolat; Les biscuits financiers au
chocolat

| **MERCREDI 24 AVRIL 14:00 À 16:00**

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

APERITIF A GRIGNOTER

Gougères (Pâte à choux au fromage);
Crème brûlée aux tomates confites;
Financiers à la tapenade; Verrine aux
agrumes et au poulet laqué miel et
soja

| **SAMEDI 06 AVRIL 13:30 À 15:30**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 2
verre(s) transparent(s)

C'EST BON LES VACANCES

Tuiles dentelle sucrées; Muffins
Snickers (cacahuètes, caramel et
chocolat); Scones coco et citron

| **SAMEDI 27 AVRIL 14:30 À 16:30**

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ENFANTS

A MON TOUR

Baguette surprise; Boulettes de bœuf
maison, sauce tomates et 4-épices;
Biscuit de Savoie

| **MARDI 23 AVRIL 14:00 À 16:00**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)