

PROGRAMME

DECEMBRE 2023

ADULTES

ADULTE : DINER GOURMAND

Tulipe de tomates séchées aux herbes; Risotto aux légumes d'automne et mimolette vieille; Compotée de pommes aux noix, mousse de spéculoos

MARDI 21 NOVEMBRE 18:30 A 20:30

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

ADULTE : TOUT BEAU, TOUT BON

Tarte noisette et parmesan aux champignons; Ravioles de chèvre frais et crème de butternut; Muffins au chocolat

JEUDI 23 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

SAMEDI 02 DECEMBRE 09:30 A 11:30

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

ADULTE : MENU AUTOMNAL

Éclairs champignons et aux noix; Fish and chips : sarrasin et panais; Pommes au four, crème de nougat

SAMEDI 25 NOVEMBRE 14:30 A 16:30

JEUDI 30 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 petit plat à gratin

ADULTE : A LA FAVEUR DE L'AUTOMNE

Craquant de riz, panais crémeux, poisson fumé et cranberries; Parmentier d'automne au canard confit, crumble et sauce au pain d'épices; Panna cotta à la noisette

MARDI 28 NOVEMBRE 18:30 A 20:30

VENDREDI 01 DECEMBRE 09:30 A 11:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 petit plat à gratin + 2 verre(s)

ADULTE : LES MACARONS

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

SAMEDI 02 DECEMBRE 17:00 A 19:00

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

ADULTE : PAPILLES

Croustillant au poulet, fromage frais et abricot secs; Poisson rôti aux épices, purée de carottes au curry et pistache; Clémentines rôties, jus aux épices

LUNDI 04 DECEMBRE 14:00 A 16:00

SAMEDI 16 DECEMBRE 09:30 A 11:30

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) + 1 petit plat à gratin

ADULTE : MENU DES FETES

?uf mollet pané, bisque de crustacés; Paupiette de volaille maison farce aux champignons, champignons saisis; Tartare ananas/passion et ganache cacahuètes

MARDI 05 DECEMBRE 09:30 A 11:30

MARDI 12 DECEMBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 1 petit pot à confiture avec couvercle + 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 verrine(s)

ADULTE : MENU DU REVEILLON

Feuilleté de poisson, sabayon aux Coteaux du Layon; Filet de volaille farci aux châtaignes et champignons, huile de noisette, sarrasin crémeux; Coulant au chocolat à la fleur de sel

MARDI 05 DECEMBRE 18:30 A 20:30

SAMEDI 09 DECEMBRE 17:00 A 19:00

JEUDI 21 DECEMBRE 09:30 A 11:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 petit pot à confiture avec couvercle + 2 ramequin(s)

ADULTE : EN ROUTE VERS LES FETES

Pomme de terre, beurre blanc et oeufs de poisson;
St-Jacques, bouillon thaï, céleri cacahuètes; Coulant
au chocolat au piment d'espelette

SAMEDI 09 DECEMBRE 09:30 A 11:30

MARDI 12 DECEMBRE 09:30 A 11:30

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : LA BÛCHE DE NOËL

La bûche noisette, vanille et caramel

JEUDI 14 DECEMBRE 09:30 A 11:30

SAMEDI 23 DECEMBRE 09:30 A 11:30

ADULTE+ENFANT

ADULTE/ENFANT : LES MACARONS

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

SAMEDI 02 DECEMBRE 14:00 A 16:00

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

ADULTE/ENFANT : NOEL

Lettre au Père Noël (sablé et confiture); Sucette
croustillante au chocolat

SAMEDI 09 DECEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE/ENFANT : GOÛTER DE SAISON

Tuiles de Noël; Brioche perdue à la poire, façon
croque; Sapin de Noël, fondant chocolat

SAMEDI 16 DECEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE/ENFANT : LA BUCHE DE NOEL

Bûche chocolat, caramel et noisettes

SAMEDI 23 DECEMBRE 14:00 A 16:00

ESCAPE COOK

ESCAPE COOK (ESCAPE GAME CULINAIRE)

Saurez-vous résoudre les énigmes pour sortir vos
plats à temps ?

VENDREDI 08 DECEMBRE 19:00 A 21:00

VENDREDI 19 JANVIER 19:00 A 21:00

VENDREDI 02 FEVRIER 19:00 A 21:00

VENDREDI 01 MARS 19:00 A 21:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)