

PROGRAMME

FEVRIER 2020

ADULTES OU ADULTE+ENFANT

DELICES DU MONDE

Empanadas (pâte maison) au thon et épices mexicaines; Canard laqué à l'orange; Verrine exotique : mangue, panna cotta citron vert et crumble coco

ADULTE : SAVEURS INDE...NIABLES !

Naans au fromage (pains indiens); Boulettes de crevettes, chutney à la mangue; Curry de poulet au lait de coco

Adulte ou adulte/enfant : TOUT SCHUSS (1 seule inscription par binôme)

Cookies savoyards; Gratin de pomme de terre à la Tome; Chamonix à l'abricot et à l'orange

ADULTE : TRADIBON

Oeuf meurette; Blanquette de veau à l'ancienne; Galette à la frangipane

SAINT VALENTIN POUR LES COUPLES (suivi du dîner sur place, un verre de vin en accord) (supplément 10 €)

Crème brûlée de Saint-Jacques; Pintade rôtie aux épices tandoori, mousseline de carottes à l'orange et cardamome; Coulant au chocolat au piment d'espelette

Adulte ou Adulte/enfant (1 inscription par binôme) : Spécialités régionales

Cervelle des canuts; Ficelles picardes (crêpes farcies béchamel et jambon); Sablé breton au coeur chocolat

Adulte ou Adulte/enfant (1 inscription par binôme) : MARDI-GRAS

Crêpes à la farine de lentilles corail, garnies de poulet au curry et patates douces; Gaufres liégeoises; Pancakes aux pépites de chocolat

SOIRÉE C?URS A PRENDRE : COURS DE CUISINE ENTRE CÉLIBATAIRES SUIVI DU DÎNER SUR PLACE (vin en accord) (supplément 10 €)

Chèvre lardé, condiment passion; Feuilleté de poisson et gambas, crème Cognac aphrodisiaque; Chocolat intense au piment et diamants caramélisés

LES MACARONS D'HIVER

Les macarons à la vanille; Les macarons chocolat feuilletine

ADULTE/ENFANT: LES GOURMANDISES

Sablés spirale vanille/chocolat; Les truffes au praliné; Pancakes moelleux et caramel au beurre salé

CONVIVALITÉ; : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION SUR PLACE : DELICES DU MONDE (supplément 10 €)

Empanadas (pâte maison) au thon et épices mexicaines; Canard laqué à l'orange; Verrine exotique : mangue, panna cotta citron vert et crumble coco

ADULTE ou ADULTE/ENFANT : LE JAPON (supplément 5 €)

Les sushis, les makis, california rolls...

ADULTE ou ADULTE/ENFANT : MARDI GRAS-TRONOMIQUE

Gaufres à la tapenade et tomates confites; Blinis de blé noir, St jacques à la crème de Guémené; Beignets du patissier

ADULTE OU ADULTE / ENFANT : GÂTEAU FORÊT ENCHANTÉE

Gâteau forêt enchantée (Dacquoise noisette, chantilly chocolat, pâte sablée sucrée)

LA ROUTE DES ÉPICES

Crevettes indiennes, chutney à la mangue; Boeuf piquant et lentilles corail aux épices; Sablé breton aux zestes, pommes aux épices, dentelle de caramel

ADULTE ou ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : ATELIER APERITIF

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

ADULTE : UN SOIR A BEYROUTH

Keftas à la coriandre; Chich taouk (poulet mariné) aux épices, pita et houmous; Triangles croustillants amande, miel et fleur d'oranger

Adulte ou adulte/enfant : La tarte citron meringuée

Tarte au citron meringuée (technique meringue Italienne)

ADULTE/ENFANT : JOLIS MACARONS LICORNE (supplément 5 €)

Macarons licorne à la vanille

ENFANTS

ATELIER ENFANT : SPECIAL MARDI- GRAS

Pancakes aux pépites de chocolat; Pop Cakes multicolores vanille

ADO (13-17ANS)

ADO : MON GOUTER PREFERE (à partir de 10 ans)

Cookie Géant trop gourmand; Kinder country maison