
JANVIER 2018

ENFANTS

ATELIER ENFANT : LA GALETTE DES ROIS

Galette à la frangipane; Galette abricots noisettes

ATELIER ENFANT : DESSERTS D' HIVER

Saucisson au chocolat et guimauve; Gâteau aux pommes, miel et spéculos; Mug cake à la banane

ADULTES OU ADULTE+ENFANT

LA PATE FEUILLETEE (MAISON) janv 2018

Galette des rois exotique; Mille-feuille saumon et guacamole; La pâte feuilletée

LE MENU DU MOIS janv 2018 (supplément 3 €)

Tatin feuilletée aux endives confites et foie gras; Papillote de volaille à l'huile de noisette; Pain d'épices, poires et mousse choco-thé

LES MACARONS

Macarons au chocolat; Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco

LES TERRINES DE JANVIER

Terrine de pommes de terre lardée saveur fromagère; Terrine moelleuse de porc; Marquise au chocolat marbrée à l'orangette

LE JAPON janv 2018 (supplément 5 €)

Les sushis et les makis; Croquettes japonaises

LE SUD-OUEST janv 2018 (supplément 7 €)

Cassoulet au confit (pour environ 3 à 4 portions); Tourtière du Sud-Ouest

LE WOK EN CUISINE janv 2018

Wok végétarien betterave, chou, pommes; Wok de volaille épicée et sa tajine de légumes; Bananes au wok sauce caramel

LES LEGUMES ANCIENS EN CUISINE (supplément 3 €)

Canard aux pêches, purée rose et légumes oubliés; Charlotte de topinambours au magret fumé; Waterzoï de poisson et légumes oubliés en croûte

LE CIDRE AU MENU

Gondole fromagère au cidre et saumon; Steak de porc au cidre et pommes et ses frites orangées; Moelleux au cidre

ATELIER ADULTE/ENFANT : MENU D' HIVER

Parmentier d'agneau, patates douces et endives; Pain d'épices, poires et mousse choco-thé; Croustillant d'oeuf à la coque et ses mouillettes saveur marine