

PROGRAMME

JANVIER 2020

ENFANTS

ENFANTS : LE CHOCOLAT DES FETES

La bûche roulée choco-coco; Sapin sablé au chocolat

ADULTES OU ADULTE+ENFANT

ADULTE ou ADULTE/ENFANT : MES MACARONS TAGADA

Coques à macarons et sa crème chantilly bonbons fraises

GRAPHIQUE

Damier croustillant aux pommes et aux deux boudins; Mignon de veau Rossini, cromesquis et courge; Moelleux au citron en habit de soirée à la vanille

ADULTE ou ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : TOUT CHOCOLAT

Biscuit tourbillon; Sucette croustillante au chocolat; Cookies moelleux

LES GALETTES DES ROIS (pâte feuilletée maison)

Galette abricots noisettes; Galette des rois (feuilletage maison)

Adulte ou Adulte/enfant : NUMBER CAKE DES ROIS

Number cake tout choco (pâte sablée au chocolat, mousse et décors en chocolat)

VITAMINES

Crème de panais coco citronnelle; Endives farcies au saumon et zestes d'orange, sirop d'orange monté au beurre; Suprêmes d'agrumes à la crème d'amandes

Adulte ou Adulte/enfant DESSERTS TRÈS GOURMANDS

Mille-feuille de ganache au chocolat noir et tuiles de meringue au citron; Bouchées pralinoise; Muffins au nougat maison

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

TROIS ÉTOILES

Feuilleté de poisson, pistache et chair de crabe; Magret de canard laqué au Coteaux du layon, contisé aux agrumes confits; Chantilly de brie, crackers maison au cumin

DINER DANS LA MEDINA DE MARRAKECH

Salade de carottes à la marocaine; Tajine de poulet au citron confit, pommes de terre et olives vertes; Cornes de gazelle

