

ADULTES OU ADULTE+ENFANT

VIVE LES BEAUX JOURS

Gambas en croûte de noix de cajou, vinaigrette ail et gingembre; Ballotine de volaille farcie à la Ricotta et aux fines herbes, mousseline de carottes au curcuma; Crème brûlée aux pralines roses

VERT

Saumon en Croûte de Pistache et Beurre Blanc vert; Jolie tartelette à la rhubarbe; Croustillant au persil, ricotta et menthe, crème de petits pois

ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : PIQUE NIQUE

Moelleux tomates, coeur ricotta; Tarte coco-thon au curry; Verrine de riz au lait, compotée d'abricot et allumettes caramélisées

DEJEUNER SUR L'HERBE

Wraps (Maison) au poulet, yaourt et bouquet d'herbes fraîches; Verrine provençale (Tomates-tapenade-chantilly aux herbes); Moelleux ti-punch (citron vert et rhum)

SAMEDI 06 JUILLET 10:00 A 12:00

VENDREDI 26 JUILLET 18:00 A 20:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 2 bocaux en verre avec couvercle

ADULTE/ ENFANT : LE BRUNCH DES VACANCES

Crème brûlée au chorizo; Tortilla aux pommes de terre; Sucettes de fraises au chocolat; Smoothie fraises-banane

PETITES BOUCHEES, GRAND REGAL (Technique de la pâte à chou)

Chouquettes aux légumes et parmesan; Croustillants aux oignons acidulés et chorizo; Verrines tomates, mousse de poivron jaune et gambas poêlées

DESSERTS FAVORIS

Fraisier en verrine; Key lime pie (tarte au citron vert)

ADULTE OU ADULTE/ENFANT : LES MACARONS DES BEAUX JOURS

Macarons à la framboise; Macarons passion

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

Macarons licorne à la vanille

ADULTE/ENFANT : LES CUPCAKES (une inscription par binôme)

Les cupcakes de toutes les couleurs

JOLI MENU

Tartelette en fleur, radis et fromage frais; Ravioli aux fromages italiens et pesto; Tiramisu framboise et litchi

CHARLOTTE AUX FRAISES

Charlotte aux fraises (biscuits à la cuillère maison - crème mousseline)

ADULTE OU ADULTE/ENFANT : LE FRAISIER

Fraisier

LE JAPON

Les sushis, les makis, california rolls...

LES MACARONS

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

DONNER DU GOUT A VOS BBQ

Brochette de boeuf mariné au gingembre; Brochette de canard, sauce au poivre vert; Brochette de volaille sur la route des indes, sauce curry

ATELIER ADULTE/ENFANT : LE BRUNCH DE L'ETE

Muffins au grué de cacao et aux framboises; Pancakes salés à la mousse de bacon; Tortilla pommes de terre et courgettes; Smoothie exotique

PARFUM D'ETE

Caviar d'aubergines et gressins au citron; Mousseline de volaille aux petits légumes, sauce aigre-douce aux épices; Gâteau léger vanille et lavande

ENFANTS

LES KINDER

Kinder country maison; Mousse au kinder

ADO (13-17ANS)

ADOS (13-17 ans) : LE GOÛTER D'AILLEURS

Sundae banane pécan; Gaufres liégeoises; Strudel facile (aux pommes)