

PROGRAMME

JUILLET 2022

ADULTES OU ADULTE/ENFANT

ADULTE : SAVEURS INDE...NIABLES !

Naans au fromage; Cuisse de poulet tandoori et riz à la menthe douce; Lassi mangue-safran

SAMEDI 02 JUILLET 10:00 A 12:00

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

ADULTE ou ADULTE/ENFANT : LE JAPON

Les sushis, les makis, les california rolls et les Gunkanmakis !

SAMEDI 02 JUILLET 14:00 A 16:00

SAMEDI 23 JUILLET 14:00 A 16:00

Prévoir : 3 grande(s) boîte(s) hermétique(s) + 2 Torchon(s)

ADULTE : DELICIEUX MENU

Sablé à l'huile d'olive façon tartelette aux tomates cerises, mozzarella, olives noires et basilic; Pad thaïe (nouilles sautées); Fontainebleau marbré aux framboises

MARDI 05 JUILLET 14:00 A 16:00

Prévoir : 1 grande(s) boîte(s) hermétique(s) + 3 Torchon(s) + 2 moule(s) à tartelette + 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 2 Filtre(s) à café

ADULTE : LA BELLE SAISON (supplément 5 €)

Tartelette en fleur, radis et fromage frais; Thon croûté aux baies roses, risotto safrané, coulis au poivron; Milk-shake aux cerises amarena

MARDI 05 JUILLET 18:00 A 20:00

Prévoir : 2 grande(s) boîte(s) hermétique(s) + 3 Torchon(s) + 2 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 2 verre(s) transparent(s) + 2 bocal(aux) en verre avec couvercle Capacité : 450 ml maximum

ADULTE : SAVEURS ESTIVALES

Crème brûlée aux tomates cerise, parmesan et thym; Wok de poulet aux noix de cajou; Tarte amandine aux abricots

MERCREDI 06 JUILLET 18:00 A 20:00

Prévoir : 2 ramequin(s) à crème brûlée + 2 grande(s) boîte(s) hermétique(s) + 3 Torchon(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s)

ADULTE : COCKTAILS ET BOUCHÉES APÉRITIVES

Naans au fromage; Poulet crousti-fondant; Tartinade de légumes au curry; Cocktail : soupe bretonne; Cocktail : green ginger

SAMEDI 09 JUILLET 10:00 A 12:00

JEUDI 28 JUILLET 18:00 A 20:00

Prévoir : 1 grande(s) boîte(s) hermétique(s) + 3 Torchon(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 1 petite(s) boîte(s) hermétique(s) + 2 Pot(s) à confiture

ADULTE OU ADULTE/ENFANT : LES MACARONS DES BEAUX JOURS

Macarons à la framboise; Macarons exotique

SAMEDI 09 JUILLET 14:00 A 16:00

Prévoir : 4 grande(s) boîte(s) hermétique(s) + 2 Torchon(s) + 1 Pot(s) à confiture

ADULTE : FISH AND CHIC

Mon bel éclair saumon avocat (pâte à chou maison); Poisson en écaille de chorizo, coulis poivron rouge; Ile flottante aux pralines, coulis de fraise

SAMEDI 16 JUILLET 10:00 A 12:00

Prévoir : 2 grande(s) boîte(s) hermétique(s) + 3 Torchon(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) de passant au four+ 1 petit plat à gratin + 1 Pot(s) à confiture + 1 petit plat à four rectangle

ADULTE : L'ETE

Crumble de courgette, roquette et chèvre; Axoa de veau, comme au pays basque; Verrine fruit rouges, chantilly et meringuette maison

| **MARDI 19 JUILLET 18:00 A 20:00**

Prévoir : 1 petit plat à gratin + 3 Torchon(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 2 Pot(s) à confiture + 1 petite(s) boîte(s) hermétique(s)

ADULTE ou ADULTE/ENFANT : BALADE GOURMANDE

Samossas au fromage et aux herbes; Nuggets de volaille et sauce barbecue maison; Tarte aux pommes comme une rose

| **MERCREDI 20 JUILLET 14:00 A 16:00**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 3 Torchon(s) + 1 Pot(s) à confiture

ADULTE : JOLIE PATISSERIE

Gros chou fraise et citron vert

| **MERCREDI 20 JUILLET 18:00 A 20:00**

Prévoir : 1 boîte à entremet ou plateau avec couvercle diamètre 20cm minimum + 2 Torchon(s)

ADULTE OU ADULTE/ENFANT : EN CE MOMENT

Wraps maison au poulet tandoori; Poisson du jour en crumble de chorizo, fondue de courgettes; Moelleux aux framboises, coeur chocolat blanc

| **JEUDI 21 JUILLET 14:00 A 16:00**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 2 Torchon(s) + 2 grande(s) boîte(s) hermétique(s) + 1 petit plat à four (2 personnes maxi)

ADULTE : COULEURS

Profiteroles, chèvre et coulis poivron; Moqueca de Bahia (Mijoté de gambas au lait de coco et aromates...); Mousse au chocolat noir et framboises dans sa corolle en cigarettes

| **JEUDI 21 JUILLET 18:00 A 20:00**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 2 Torchon(s) + 1 grande(s) boîte(s) hermétique(s)

ADULTE ou ADULTE/ENFANT : ATELIER PIZZAS MAISON (PÂTE À PIZZA MAISON)

Pizza napolitaine (sauce tomate maison- mozzarella-basilic); La calzone (tomates-champignons-jambon-fromage); Pizza sucrée banane chocolat

| **SAMEDI 23 JUILLET 10:00 A 12:00**

Prévoir : 3 grande(s) boîte(s) hermétique(s) + 3 Torchon(s)

ADULTE OU ADULTE/ENFANT : LES DESSERTS AUX BONBONS

Cookies au carambar; Financiers à la crème fouettée aux fraises tagada; Crumble aux poires et au kinder

| **MARDI 26 JUILLET 14:00 A 16:00**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 2 Torchon(s) + 2 ramequin(s) à crème brûlée + 1 grande(s) boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : CE SOIR A BEYROUTH

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

| **SAMEDI 30 JUILLET 10:00 A 12:00**

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 3 Torchon(s) + 1 grande(s) boîte(s) hermétique(s) + 1 petit plat à gratin

ADULTE OU ADULTE/ENFANT : LE FRAMBOISIER GOURMAND COMME UN MACARON

Framboisier comme un macaron, crémeux vanille

| **SAMEDI 30 JUILLET 14:00 A 16:00**

Prévoir : 1 boîte à entremet ou plateau avec couvercle diamètre 20cm minimum + 2 Torchon(s)

ESCAPE COOK

ADULTE : ESCAPE COOK ENTRE TERRE ET MER

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer votre menu ?; Croustillant aux pommes et magret fumé; Poisson du jour en crumble de chorizo, fondue de courgettes; Lassi mangue-safran

| **SAMEDI 16 JUILLET 14:00 A 16:00**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 3
Torchon(s) + 1 grande(s) boîte(s) hermétique(s) + 1
petit plat à four (2 personnes maxi)