

# PROGRAMME

**JUIN 2015**

## ADULTES OU ADULTE+ENFANT

### LES CRUMBLES AU MENU

Crumble d'oignons aux pommes et parmesan;  
Verrine blanc manger, pêche flambée au rhum et  
crumble coco; Cassolette de légumes et pétoncles  
en persillade, crumble doré 1

### LES MACARONS

Macarons au chocolat

### ATELIER PATISSERIE : LES FRAISES

Fraisier; Barres glacées fraises-coco

### LE CAMEL

Caramel mou au chocolat; Timbale caramélisée,  
mousse aux mendiants; Tatin aux deux pommes et  
boudin, sauce caramel-pomme

### CUISINE REGIONALE : LA BRETAGNE

Tarte fine de sarrasin aux oignons fondants et Saint-  
Jacques; Marmite de saumon au kari Gosse et  
légumes primeurs; Sablé breton, crème Chiboust et  
framboises

### LE BARBECUE PLAISIR

Brochette de thon rouge à la marocaine; Brochette  
de veau au safran; Papillotes de courgette à la  
ricotta; Brochettes de champignons et aubergine au  
vinaigre balsamique

### PIQUE-NIQUE CHIC

Bouchées de concombre à la crème de poivrons;  
Wraps (maison) au poulet, yaourt et bouquet  
d'herbes fraîches; Tarte croustillante à la cerise

### LE MENU DU MOIS

Langoustines croustillantes, caviar d' aubergine aux  
olives; Petits farcis niçois; Fraisier en verrine

### LES ENTREES PRETES A L' AVANCE

Soufflé glacé au basilic; Mini-tatin aux tomates  
confites et olives noires; Tartare aux deux saumons  
et pomme verte

### CUISINE DU MONDE JUIN 2015

Bouchées Libanaises à la viande et pignon; Risotto  
au vin rouge, fromage de chèvre et jambon fumé;  
Chocolat con churros

### ATELIER ADULTE/ENFANT : FRAISES ET RHUBARBE

Filet mignon en croûte de rhubarbe; Eclairs aux  
fraises et à la rhubarbe; Sablé au parmesan et aux  
fraises

### DINER OENOLOGIQUE

Crème brûlée aux tomates confites et parmesan;  
Brochettes de magret sauce moutarde miel-curry;  
Ecrasée de pomme de terre à l'huile d'olive au  
parfum de fenouil; Sablé breton aux fraises

## ENFANTS

### ATELIER ENFANT : LE FRAISIER

Fraisier

