
JUIN 2016

ADULTES OU ADULTE+ENFANT

L' ESPAGNE juin 2016

Verrine à la mousse de concombre et gaspacho;
Poulet à l' Andalouse et son riz; Gâteau basque
chocolaté

ATELIER PATISSERIE JUIN 2016 : LES FRAISES

Fraisier; Croquant à la panna cotta au basilic et
fraises

HERBES FOLLES

Rouleaux de printemps, saumon fumé,
pamplemousse et aneth; Fricassés d'asperges
vertes, crevettes, caramel orange et romarin; Parfait
mojito (dessert menthe et citron)

PLEIN SUD

Aubergines farcies au parmesan; Roulé de poulet
aux tomates confites; Tarte passion meringuée coco

LES MACARONS

Macarons au chocolat

LE MENU DU MOIS DE JUIN

Cheesecake salé aux fruits rouges et deux
fromages; Côtelette d'agneau farcie; Charlotte à la
rhubarbe

LE BARBECUE DE L' ETE

Croûtons aillés et sa brochette d' asperges;
Brochette de saumon à la coco et son riz safrané;
Papillote exotique chocolatée

TUTTI COLORI

Blinis aux fanes, rouille et radis croquants; Poulet
tandoori et chutney aux pêches; Croustifondant aux
framboises

LE SIPHON

Ceviche de poissons et espuma yaourt concombre
(siphon); Trifle à la mangue et mousse au gingembre;
Oeuf cocotte aux épinards, sauce hollandaise
(recette au siphon)

ATELIER ADULTE/ENFANT : LE REPAS DE L'ETE

Verrine au saumon et mousse d'asperges; Coeur de
crevettes au beurre rose et son risotto coco;
Macarons au chocolat

ATELIER ADULTE/ENFANT : LES FRAISES

Fraisier; Ile flottante sur coulis de fraise

ENFANTS

ATELIER ENFANT : LE MENU DE L' ETE AUX FRUITS ROUGES

Nems de mozzarella, tomates et faisselle au basilic;
Pomme de terre farcie à la viande; Fruit rouge farci à
la fraise et menthe