

# PROGRAMME

MAI 2020

## COURS A DISTANCE 1H30

### COURS A DISTANCE : LA PROVENCE

Ballotine de volaille farcie au basilic frais, tian de légumes à la provençale; Sablé aux fraises, pesto à la menthe

### COURS A DISTANCE : Fraisier &quot;Plougastel&quot; comme un macaron, crémeux vanille

Fraisier &quot;Plougastel&quot; comme un macaron, crémeux vanille

### COURS A DISTANCE : DECOUVERTE

Filet mignon basse température, citron vert et coriandre, carottes glacées; Gambas en croûte de noix de cajou

### COURS A DISTANCE : L'ASIE

Porc au caramel; Nouilles sautées aux légumes

### COURS A DISTANCE : PETITS CHOUX

Chouquettes façon Paris-Brest

### COURS A DISTANCE ADULTE OU ADULTE/ENFANT : LE BRUNCH TRÈS GOURMAND

Crème brûlée aux tomates confites; Tortilla pomme de terre chorizo; Pancakes aux pépites de chocolat; Smoothie aux fruits rouges; Sucettes de fraises au chocolat; Coulant au chocolat

## COURS A DISTANCE 2H

### COURS A DISTANCE : VOYAGE EN ASIE

Porc au caramel; Riz cantonnais; Nems

### COURS A DISTANCE : VIVE LES BEAUX JOURS

Carpaccio de courgettes, parmesan et câpres; Ballotine de volaille farcie à la Ricotta et aux fines herbes, mousseline de carottes au curcuma; La crème brûlée (classique)

### COURS A DISTANCE : PAPILLES ET PUPILLES

Croustillant chèvre et noisettes; Cordon bleu maison; Sablé aux fraises, pesto à la menthe

## ENFANTS

### ENFANTS (6-12 ANS) : LE CHOCOLAT

Muffins aux smarties; Tarte au chocolat lapin

## ADULTES OU ADULTE+ENFANT

### ADULTE ou ADULTE/ENFANT : LE BRUNCH GOURMAND

oeuf cocotte à la fondue de poireaux, parmesan et bacon grillé; Scones moelleux aux raisins; Panna cotta à l'amande, confit de poires, pain d'épices et noisettes

## SUR LA ROUTE DU RHUM

Persillé de crevettes, sauce avocat-rhum; Saumon curry coco; Baba au rhum, chantilly et fraises

## SOLEIL

Tarte fine courgette, basilic et pignons; Poisson mariné au lait de coco et citron vert; Nougat glacé

**MARDI 26 MAI 19:00 A 21:00**

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

## HERBES AROMATIQUES

Brick de chèvre, basilic, pignon de pin et balsamique; Mignon de porc en croûte d'herbes; Parfait mojito (dessert menthe et citron)

## COULEURS

Profiteroles, chèvre et coulis poivron; Moqueca de Bahia (Gambas, poivrons, lait de coco...); Mousse au chocolat blanc et mangues, cigarettes

## ADULTE OU ADULTE / ENFANT : AU JARDIN

Empanadas tomates confites, feta et menthe fraîche; Bagels au paprika, fromage frais et crudités; Panna cotta, pêche et basilic

## VEGGIE

Salade de lentilles, burrata, fraises et basilic; Risotto printanier au sarrasin : oignon, petits pois, parmesan, safran et coriandre fraîche; Yaourt glacé aux fruits