

# PROGRAMME

## MARS 2021

### ENFANTS

#### ENFANTS : DESTINATION NEW YORK (8-14ANS)

Coleslaw (mayonnaise maison); Hamburger enfant, potatoes; Whoopies banane-nutella

**MERCREDI 03 MARS 10:00 A 12:00**

Prévoir : 1 grande(s) boîte(s) hermétique(s)

### ADULTES OU ADULTE/ENFANT

#### ADULTE ou ADULTE/ENFANT : LE JAPON

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

**MERCREDI 03 MARS 14:00 A 16:00**

**SAMEDI 06 MARS 10:00 A 12:00**

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

#### ADULTE OU ADULTE/ENFANT : C'EST BON LES VACANCES

Tuiles dentelle (sucrées); Muffins snickers (cacahuètes, caramel et chocolat); Scones coco et citron

**JEUDI 04 MARS 14:00 A 16:00**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 2 Pot(s) à confiture

#### ADULTE OU ADULTE/ENFANT : LE MENU DE MARS

Briochette de Chorizo au Comté; Poulet à l'indienne; Crème brûlée au Carambar

**VENDREDI 05 MARS 14:30 A 16:30**

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

#### ADULTE OU ADULTE/ENFANT : LES ANIMAUX

Feuilleté cochon au... cochon; Escargot à la confiture; Sablés oursos

**SAMEDI 06 MARS 14:00 A 16:00**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s)

#### ADULTE : UN AIR PRINTANIER

Crème brûlée aux petits pois et curry, et ses mini brochettes tandoori; Filet mignon basse température, citron vert et coriandre; Verrine à la mangue, mousse au citron vert et croquant au chocolat au lait

**JEUDI 11 MARS 14:00 A 16:00**

**SAMEDI 27 MARS 14:00 A 16:00**

Prévoir : 2 ramequin(s) à crème brûlée + 1 grande(s) boîte(s) hermétique(s) + 3 Torchon(s) + 1 petit plat à gratin + 1 Pot(s) à confiture + 2 Verrine(s) avec couvercle 200ML + 1 petite(s) boîte(s) hermétique(s)

#### ADULTE : AUTOUR DU MONDE

Brochettes laquées boeuf-fromage; Curry terre et mer (gambas, chorizo, épices, cives...); Moelleux amandes, coeur coulant exotique

**VENDREDI 12 MARS 14:00 A 16:00**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s)

#### ADULTE : AUX SAVEURS DE BEYROUTH

Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)

**SAMEDI 13 MARS 10:00 A 12:00**

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

## **ADULTE OU ADULTE/ENFANT : C'EST MOI QUI L'AI FAIT**

Langues de chat; Pots de crème à la vanille façon Danette; Coulant au chocolat

**SAMEDI 13 MARS 14:00 A 16:00**

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

## **ADULTE : LA ROUTE DES ÉPICES (supplément 5 €)**

Crevettes indiennes, chutney à la mangue; Boeuf piquant et lentilles corail aux épices; Sablé breton aux zestes, pommes aux épices, dentelle de caramel

**MARDI 16 MARS 14:00 A 16:00**

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

## **ADULTE ou ADULTE/ENFANT : LA CUISINE EXOTIQUE**

Croquetas au thon; Pastilla au poulet et aux amandes; Amaretti

**MERCREDI 17 MARS 10:00 A 12:00**

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

## **Adulte ou adulte/enfant : La tarte citron meringuée**

Tarte au citron meringuée (technique meringue Italienne); Crème brûlée

**SAMEDI 20 MARS 10:00 A 12:00**

Prévoir : 1 boîte à entremet ou plateau avec couvercle diamètre 20cm minimum

## **ADULTE : LE PRINTEMPS**

Crackers de fanes, tartinade chèvre-citron-basilic anti-gaspi; Cabillaud cuit à court mouillement au bouillon végétal, primeurs; Tarte crue chocolat blanc et fraises

**SAMEDI 20 MARS 14:00 A 16:00**

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 1 petit plat à four rectangle + 2 moule(s) à tartelette + 1 grande(s) boîte(s) hermétique(s)

## **ADULTE : BONNE GRAINE**

Velouté de panais, vanille, pistache; Sarrasin, tagliatelles de légumes, crème de chèvre; Smoothie chaud poire, gingembre et amande; Moelleux à la noisette

**JEUDI 25 MARS 14:00 A 16:00**

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 2 bocal(aux) en verre avec couvercle Capacité : 450 ml maximum

## **ADULTE : CUISINE DU MONDE**

Pastilla; Pizza tressée feta, mozza, coppa, primeurs; Cheesecake au thé matcha et citron vert

**JEUDI 25 MARS 16:00 A 18:00**

Prévoir : 2 grande(s) boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s) à four de cercle à pâtisserie diam 8cm ou

## **ADULTE : VOYAGE CULINAIRE EN MEDITERRANEE**

Chaussons grecs à la menthe et à la feta; Saltimbocca de veau à la mozzarella et tomates confites; Tarte tropézienne

**SAMEDI 27 MARS 10:00 A 12:00**

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

## **ADULTE OU ADULTE/ENFANT : POISSON D'AVRIL FEUILLETE A LA FRANGIPANE**

Poisson d'avril feuilleté à la frangipane (pâte feuilletée maison); Paille à la framboise

**MERCREDI 31 MARS 14:00 A 16:00**

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