

PROGRAMME

NOVEMBRE 2021

ADULTES OU ADULTE/ENFANT

ADULTE : BELLES DECOUVERTES

Petits farcis boeuf et pignon (Samboussek); Wok de volaille et légumes, réduction de soja montée au beurre; Mille-feuille au caramel en verrine

JEUDI 04 NOVEMBRE 18:00 A 20:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s)

ADULTE OU ADULTE/ENFANT : MENU A QUATRE MAINS

Tartinade aux légumes; Cordon bleu maison, volaille, emmental et noisettes; Banane curd et moelleux au chocolat au lait

VENDREDI 05 NOVEMBRE 10:00 A 12:00

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

ADULTE : "BISTRONOMIE" (supplément 5 €)

Salade d'émincé de canard à l'orange et estragon; Poisson en croûte de pain de mie, légumes glacés, sauce ravigote; Flan pâtissier

SAMEDI 06 NOVEMBRE 10:00 A 12:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 1 petite(s) boîte(s) hermétique(s) + 1 grande(s) boîte(s) hermétique(s) de ronde 20cm+ 1 boîte à entremet ou plateau avec couvercle diamètre 20cm minimum

ADULTE OU ADULTE/ENFANT : LE GOÛTER EST DÉJÀ PRÊT

Gaufres liégeoises; Moelleux au citron et au pavot; Crème renversante au caramel

SAMEDI 06 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir : 1 grande(s) boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s) à four + 1 Pot(s) à confiture

ADULTE OU ADULTE/ENFANT : LA PATE A CHOU

Eclairs au chocolat; Gougères (Pâte à choux au fromage); Pommes Dauphine

SAMEDI 13 NOVEMBRE 10:00 A 12:00

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

ADULTE ou ADULTE/ENFANT : TOUT CHAUD

Oeuf cocotte espagnol; Lasagnes d'automne aux légumes; Cake au caramel et popcorns

SAMEDI 13 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir : 2 ramequin(s) à four + 1 grande(s) boîte(s) hermétique(s) + 1 Torchon(s) + 1 petit plat à four rectangle + 1 moule à cake 450g env (18x9cm) + 1 Barquette de type aluminium 225ml de ou

ADULTE : UN SOIR A BEYROUTH

Chich taouk (poulet mariné) aux épices, pita et sauce à l'ail; Nammoura (Gâteau à la semoule de blé)

MARDI 16 NOVEMBRE 18:00 A 20:00

Prévoir : 1 petit plat à four (2 personnes maxi) + 1 grande(s) boîte(s) hermétique(s) + 2 Pot(s) à confiture + 1 petit plat à four rectangle

ADULTE OU ADULTE/ENFANT : CHO-CHO-CHOCOLAT !

Twix maison : sablé, caramel au beurre salé enrobage chocolat lait; Coulant au chocolat à la fleur de sel; Kinder country maison

MERCREDI 17 NOVEMBRE 14:30 A 16:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 2 Torchon(s)

ADULTE OU ADULTE/ENFANT : LES MACARONS SALES ET SUCRES

Macarons au chocolat; Macarons au saumon fumé et sa crème aux herbes

SAMEDI 20 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir : 4 grande(s) boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : AU COIN-COIN DU FEU

Butternut rôtie feta et noisettes; Magret, mousseline de panais aux noix, sauce à la mandarine; Compote de pommes d'hiver, crème épicée

MERCREDI 24 NOVEMBRE 18:00 A 20:00

JEUDI 25 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

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

ADULTE ou ADULTE/ENFANT : LE JAPON

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

JEUDI 25 NOVEMBRE 18:00 A 20:00

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

ADULTE : LA TERRINE DE FOIE GRAS (Conservation de la terrine jusqu'à Noël)

NOV (supplément 20 €)

Terrine de foie gras au naturel : cuisson traditionnelle, au micro-ondes, au chalumeau...; Ravioles de foie gras, crème de lentilles vertes; Bonbons au foie gras et fruits secs caramélisés; Sucettes de foie gras et chocolat

SAMEDI 27 NOVEMBRE 10:00 A 12:00

Prévoir : 1 Terrine spéciale foie gras 600g max

ADULTE OU ADULTE/ENFANT : BEC SUCRE

Mousse au toberone; Panna cotta au carambar et son crumble; Muffins snickers (cacahuètes, caramel et chocolat)

SAMEDI 27 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir : 5 Pot(s) à confiture + 2 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s)

ADULTE : HIV'AIR DU TEMPS

Tarte fine magret fumé et noix; Risotto au noix de pétoncle poêlées et grenade; Mont-blanc express

LUNDI 29 NOVEMBRE 18:00 A 20:00

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

CONVIVALITE

3 PLATS ORANGE SA

Pastilla de poire au bleu et éclats de noix; Gambas flambées, crème gingembre paprika et risotto crémeux; Coulant au chocolat à la fleur de sel

JEUDI 18 NOVEMBRE 11:00 A 14:00

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

ESCAPE COOK

ADULTE : ESCAPE COOK SHERLOCK HOLMES SE REGALE

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer votre menu ?; Croustillant au poulet, fromage frais et abricot secs; Nouilles sautées aux crevettes pimentées; Verrine à la mangue, mousse au citron vert et croquant au chocolat au lait

SAMEDI 20 NOVEMBRE 10:00 A 12:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 2 Verrine(s) avec couvercle 200ML + 1 petite(s) boîte(s) hermétique(s) + 1 Torchon(s)