

PROGRAMME

NOVEMBRE 2022

ADULTES OU ADULTE/ENFANT

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

JEUDI 03 NOVEMBRE 14:00 À 16:00

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

ADULTE : DOUCEUR ET GENEROSITE D'AUTOMNE

Tatin feuilletée aux échalotes confites; Escalope de volaille aux pommes, gratinée au fromage de chèvre et romarin; Panna cotta pralinée aux pommes, façon tatin

JEUDI 03 NOVEMBRE 18:00 À 20:00

Prévoir : 2 moule(s) à tartelette + 3 Torchon(s) + 1 petit plat à gratin + 2 Verrine(s) avec couvercle 200ML

ADULTE : PROMENONS-NOUS DANS LES BOIS !

Ile flottante aux champignons, canard fumé et pain doré; Veau farci aux noix et pruneaux; Rochers pralinés

SAMEDI 05 NOVEMBRE 10:00 À 12:00

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

ADULTE ou ADULTE/ENFANT : LE JAPON

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

SAMEDI 05 NOVEMBRE 14:00 À 16:00

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

ADULTE : LA VIENNOISERIE (Venez préparer vos croissants pour demain matin)

Les viennoiseries; Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins

SAMEDI 19 NOVEMBRE 15:00 À 17:00

Prévoir : 1 plaque de cuisson + 1 boîte(s) hermétique(s) + 2 Torchon(s)

ADULTE : UN SOIR A BEYROUTH

Keftas à la coriandre; Chich taouk (poulet mariné) aux épices, pita et houmous; Triangles croustillants amande, miel et fleur d'oranger

MARDI 22 NOVEMBRE 18:00 À 20:00

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s) + 3 Torchon(s) + 1 petit plat à gratin

ADULTE : BOUCHEES APERITIVES DE FÊTE

Brochette apéritives noix de pétoncle, patate douce à l'orange et pain d'épices; Mini burger (pain maison) à la roquette et magret fumé; Blinis, tartare de crevettes et chantilly à l'estragon

SAMEDI 26 NOVEMBRE 10:00 À 12:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) + 3 Torchon(s)

ADULTE OU ADULTE/ENFANT : BEC SUCRE

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

SAMEDI 26 NOVEMBRE 14:00 À 16:00

Prévoir : 3 Torchon(s) + 5 Pot(s) à confiture + 2 boîte(s) hermétique(s)

ESCAPE COOK

ADULTE : ESCAPE COOK LE FESTIN D'AUTOMNE

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer votre menu ?; Crème de potimarron aux gambas et piment d'Espelette; Poisson du jour, cuisson basse température, jus d'agrumes; Poires caramélisées et tuiles chocolatées

SAMEDI 12 NOVEMBRE 14:00 À 16:00

Prévoir : 3 Torchon(s) + 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : ESCAPE COOK MENU D'AUTOMNE

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer votre menu ?; Crème brûlée aux champignons; Dos de poisson en écaïlle de chorizo, purée à la graine de moutarde; Poires caramélisées et tuiles chocolatées

VENDREDI 25 NOVEMBRE 18:30 À 20:30

Prévoir : 3 Torchon(s) + 2 ramequin(s) à crème brûlée de four+ 4 boîte(s) hermétique(s)