

PROGRAMME

SEPTEMBRE 2015

ADULTES OU ADULTE+ENFANT

LES MACARONS

Macarons au chocolat

DINER ENTRE AMIS

Rillettes de maquereau au citron confit, blinis aux olives; Brochette de canard, sauce au poivre vert; Verrine tout citron (crème, chantilly, tuile)

LA RENTREE 2015

Crème fouettée au thym et oeufs de lump, sablé au cumin; Filet mignon, crème à l'ail, crumble aux pignons; Cheesecake aux fruits rouges, façon crème brûlée

SUPER TOMATES

Tatin tomates confites et tapenade; Risotto tomates et pistou; Moules farcies à l'italienne

ADULTE : DES POMMES, DES POIRES

Brioche (maison) aux poires et fourme d'Ambert; Dos de cabillaud en croûte de noisette, tagliatelles pomme céleri; Panna cotta pralinée aux pommes et poires façon tatin

LE MENU DE SEPTEMBRE 2015

Croustillant chèvre et noisettes; Thon croûté aux baies roses, risotto safrané, coulis au poivron; Moelleux chocolat au lait et coeur de nougat

VOYAGE EN THAILANDE

Croquettes de poisson thaïlandaises (pla sawan thot); Raviolis aux crevettes; Pudding au gingembre

LE CHORIZO A L'APERITIF

Madeleines au chorizo; Crème brûlée au chorizo; Beignets légers au chorizo; Croquettes au chorizo

ATELIER PATISSERIE

Tarte tout chou aux fruits de saison

RETOUR DE MARCHE

Figues roties à la mozzarella et citron vert; Spirale volaille et tapenade en croûte de sésame; Tourte aux pommes râpées

LE JAPON

Les sushis et les makis; Poulet Teriyaki

ATELIER ADULTE/ENFANT : LES VERRINES SUCREES

Verrine à la mangue, mousse au citron vert et croquant au chocolat au lait; Fraisier en verrine; Verrine poires, chocolat crémeux et spéculoos

ENFANTS

ATELIER ENFANT : VIVE LE GOUTER DE LA RENTREE 2015

Tiramisu aux fraises; Petit écolier (maison)