
SEPTEMBRE 2016

ADULTES OU ADULTE+ENFANT

LE MENU INDIEN septembre 2016

Naans au fromage; Curry de poulet saveur coco et son riz pilaff; Jalebi

LES MACARONS

Macarons au chocolat

LE MENU DE LA RENTREE septembre 2016

Tulipe de tomates séchées et menthe; Moelleux chocolat au lait et coeur de nougat

LE MENU AVEC LA FEUILLE DE BRICK septembre 2016

Tulipe de tomates séchées et menthe; Aumônières au canard confit et foie gras, sauce pomme; Nems amande-miel saveur chocolat

LE JAPON septembre 2016

Les sushis et les makis; Nouilles sautées au boeuf et légumes

LE MENU BRETON septembre

Rillettes de maquereaux, blinis de blé noir aux salicornes; Cassoulet de la mer à la bretonne; Crème brûlée au lait ribot et fraises mentholées

LES COCOTTES

Cocotte de saumon et brocolis; Cocotte aux deux pommes et boudin; Crème de riz brûlée en cocotte

ATELIER PATISSERIE : CHOCOLAT ET CAMEL

Truffe chocolat-caramel à la fève; Fondant au chocolat, sauce caramel beurre salé et sa tuile croustillante; Tarte choco-caramel aux fruits secs

MOULES ET GAMBAS

Fricassée de moules et gambas, beurre persillé sur lit de pommes de terre; Aumônière aux moules et gambas; Cassolette de moules et gambas au lait de coco

ATELIER ADULTE/ENFANT : LES VERRINES DE SEPTEMBRE

Fraisier en verrine; Verrine salée aux saveurs du Sud; Verrine ananas, sablé vanille et fruits rouges

ANIMATION COCKTAIL

Pomme de terre farcie aux Saint-Jacques, façon terre et mer; Petits babas salés au sirop de whisky et viande fumée; Verrine de chèvre frais tomate et fruits secs

ENFANTS

ATELIER ENFANT : LA PATISSERIE DE LA RENTREE

Pots de crème à la vanille façon Danette; Langues de chat; Bouchées chocolat et chamallows