

PROGRAMME

SEPTEMBRE 2022

ADULTES OU ADULTE/ENFANT

ADULTE ou ADULTE/ENFANT : ATELIER PIZZAS MAISON (PÂTE À PIZZA MAISON)

Pizza napolitaine (sauce tomate maison- mozzarella-basilic); La calzone (tomates-champignons-jambon-fromage); Pizza sucrée banane chocolat

SAMEDI 10 SEPTEMBRE 10:00 A 12:00

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

ADULTE OU ADULTE/ENFANT : GOÛTER AU CHOCOLAT

Eclairs au chocolat; Chouquettes aux grains de sucre; Rochers choco-cacahuètes

SAMEDI 10 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 3 Torchon(s) + 1 grande(s) boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : VIVE LES BEAUX JOURS !

Gambas en croûte de noix de cajou, vinaigrette ail et gingembre; Ballotine de volaille farcie au basilic frais, tian de légumes à la provençale; Crème brûlée au praliné

MARDI 13 SEPTEMBRE 18:00 A 20:00

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

ADULTE : INDE-NIABLEMENT BON !

Kachori (chaussons aux légumes et épices); Naans au fromage; Poulet tandoori et riz à la menthe douce

JEUDI 15 SEPTEMBRE 18:00 A 20:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 3 Torchon(s) + 1 grande(s) boîte(s) hermétique(s) + 1 petit plat à gratin

ADULTE : VISITE DU POTAGER

Verrine poivron grillé, mousse au thym et crumble au parmesan; Courgettes farcies (avec ou sans viande); Panna cotta, façon mousse, coulis de myrtilles

SAMEDI 17 SEPTEMBRE 15:00 A 17:00

Prévoir : 4 Verrine(s) avec couvercle 200ML + 3 Torchon(s) + 1 grande(s) boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : COOK EN WOK

Bouchées de volaille laquées au miel et sésame; Boeuf aux oignons; Wok de poulet aux noix de cajou

MERCREDI 21 SEPTEMBRE 18:00 A 20:00

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

ADULTE : ESCAPADE LIBANAISE

Houmous de betterave et pain pita; Chich taouk (poulet mariné) aux épices et sauce à l'ail; Triangles croustillants noix, miel et fleur d'oranger

SAMEDI 24 SEPTEMBRE 10:00 A 12:00

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

ADULTE OU ADULTE/ENFANT : CHEF EN HERBE

Mozzarella sticks (panés) et sauce tomate basilic maison; Suprêmes de volaille au kiri; Crème brûlée au Carambar

SAMEDI 24 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00

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 : PANIER DE SAISON

Tagliatelles de courgettes, buchette de chèvre frais aux éclats de noisettes et brunoise de courgettes; Filet mignon, crème à l'ail, crumble aux pignons; Croustillant de pommes, sauce caramel au beurre salé

MARDI 27 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 1 Pot(s) à confiture

ADULTE : LA FIN DE L'ETE

Cake courgettes chèvre et menthe; Ravioles (pâtes à ravioles maison) à la burrata, pesto au basilic; Tartelette briochée aux prunes

MARDI 27 SEPTEMBRE 18:00 A 20:00

Prévoir : 2 grande(s) boîte(s) hermétique(s) + 3 Torchon(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s)