

PROGRAMME

DECEMBRE 2021

MERCREDI 01 DECEMBRE

ADULTE : LES BOUCHÉES APPÉTITIVES DU RÉVEILLON 15:00 à 17:00

Mini burger (pain maison) à la roquette et magret fumé; Blinis de lentilles vertes, saumon et chantilly à l'aneth; Verrine poire au miel, bleu et crumble noisettes

VENDREDI 03 DECEMBRE

ADULTE : APPRENEZ A FAIRE VOTRE TERRINE DE FOIE GRAS (Supplément 15 ?) 18:30 à 20:30

Terrine de foie gras au naturel; Chutney aux fruits secs

Prévoir : 1 terrine de 600g+ 1 boîte(s) hermétique(s)

SAMEDI 04 DECEMBRE

LES MACARONS D'AUTOMNE 09:30 à 11:30

Les macarons à la pomme; Les macarons à la noisette

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS (1 inscription par binôme) : MON MENU DE NOEL 14:00 à 16:00

Crème brûlée de Saint-Jacques; Médaillon de volaille farci aux champignons et châtaignes; Crème fouettée au miel et mendiants

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

ADULTE + 1 ENFANT -12ans (1 seule

inscription par binôme): MON MENU GOURMET 18:30 à 20:30

Crème brûlée aux tomates confites; Cassolette de la mer; Panna cotta au chocolat au lait

Prévoir : 2 ramequin(s) à crème brûlée + 8 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin allant au four + 4 ramequin(s)

DIMANCHE 05 DECEMBRE

ADULTE : LES BOUCHÉES APPÉTITIVES DU RÉVEILLON 15:00 à 17:00

Mini burger (pain maison) à la roquette et magret fumé; Blinis de lentilles vertes, saumon et chantilly à l'aneth; Verrine poire au miel, bleu et crumble noisettes

LUNDI 06 DECEMBRE

ADULTE : AU COIN DU FEU 18:30 à 20:30

Terrine de canard aux noisettes et pistaches; Émincé de volaille au gingembre, champignons dorés, crème d'oignon; Poires pochées et muffins au chocolat

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

MARDI 07 DECEMBRE

ADULTE : LES MACARONS SALÉS ET SUCRÉS DE FÊTE 18:30 à 20:30

Macarons au foie gras; Macarons au chocolat

MERCREDI 08 DECEMBRE

ADULTE : LE MENU DE DECEMBRE

18:30 à 20:30

Bouchée à la reine aux fruits de mer; Magret de canard poêlé, pain perdu parfumé et champignons; Entremet fondant chocolat noisettes

Prévoir : 8 boîte(s) hermétique(s)

JEUDI 09 DECEMBRE

ADULTE : MENU TROIS ÉTOILES

15:00 à 17:00

Langoustine, crème de châtaigne, risotto de céréales, échalote façon tatin; Magret de canard farci, craquant au roquefort, écrasé de pomme de terre, jus réduit au porto

Prévoir : 7 boîte(s) hermétique(s)

VENDREDI 10 DECEMBRE

COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER

ACCORD METS ET VINS : SUR LES BERGES DU RHÔNE : DE LA SUISSE A LA MÉDITERRANÉENNE 18:30 à 22:00

Mille feuille Röstis, viande des grisons et fromage suisse; Poulet Célestine; Nougat glacé façon 13 desserts provençaux

SAMEDI 11 DECEMBRE

ADULTE : APPRENEZ A FAIRE VOTRE TERRINE DE FOIE GRAS (Supplément 15 ?) 09:30 à 11:30

Terrine de foie gras au naturel; Chutney aux fruits secs

Prévoir : 1 terrine de 600g+ 1 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : FÊTES EXOTIQUES (Supplément 7 ?) 14:00 à 16:00

St Jacques saisies, condiment aux zestes; Poisson, sauce coquillages, écrasé de poireaux à la vanille; Entremet mangue et coco

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

ADULTE : DELICIEUSES NOIX DE ST JACQUES (Supplément 15 ?) 18:30 à 20:30

St Jacques au beurre d'orange; Crème brûlée de Saint-Jacques; Feuilleté de St-Jacques à la crème au cognac aphrodisiaque

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

DIMANCHE 12 DECEMBRE

ADULTE : LES MACARONS SALÉS ET SUCRÉS DE FÊTE 15:00 à 17:00

Macarons au foie gras; Macarons au chocolat

LUNDI 13 DECEMBRE

ADULTE : LA BÛCHE DE NOËL 18:30 à 20:30

La bûche de Noël exotique : ananas, coco, passion

Prévoir : 1 Moule à cake

MARDI 14 DECEMBRE

ADULTE : DINER AU COIN DU FEU 18:30 à 20:30

Bouchée à la reine aux fruits de mer; Magret de canard poêlé, pain perdu parfumé et champignons; Entremet fondant chocolat noisettes

MERCREDI 15 DECEMBRE

ADULTE : LES BOUCHÉES APPÉTITIVES DU RÉVEILLON 18:30 à 20:30

Mini burger (pain maison) à la roquette et magret fumé; Blinis de lentilles vertes, saumon et chantilly à l'aneth; Verrine poire au miel, bleu et crumble noisettes

VENDREDI 17 DECEMBRE

ADULTE : MENU TROIS ÉTOILES 18:30 à 20:30

Langoustine, crème de châtaigne, risotto de céréales, échalote façon tatin; Magret de canard farci, craquant au roquefort, écrasé de pomme de terre, jus réduit au porto

Prévoir : 7 boîte(s) hermétique(s)

SAMEDI 18 DECEMBRE

**ADULTE : LE MENU DE DECEMBRE
09:30 à 11:30**

Bouchée à la reine aux fruits de mer; Magret de canard poêlé, pain perdu parfumé et champignons; Entremet fondant chocolat noisettes

Prévoir : 8 boîte(s) hermétique(s)

**ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS (1
inscription par binôme) : DESSERTS
TRÈS GOURMANDS 14:00 à 16:00**

Mille-feuille de ganache au chocolat noir et tuiles de meringue au citron; Bouchées pralinoise; Muffins au nougat maison

**ADULTE : LES MACARONS SALÉS ET
SUCRÉS DE FÊTE 18:30 à 20:30**

Macarons au foie gras; Macarons au chocolat

DIMANCHE 19 DECEMBRE

**ADULTE+ 1 ENFANT -12 ANS (1
inscription par binôme) : MACARONS
SAPIN DE NOEL 15:00 à 17:00**

macarons sapin à la vanille

LUNDI 20 DECEMBRE

**ADULTE : DINER AU COIN DU FEU
18:30 à 20:30**

Bouchée à la reine aux fruits de mer; Magret de canard poêlé, pain perdu parfumé et champignons; Entremet fondant chocolat noisettes

MARDI 21 DECEMBRE

**ADULTE : APPRENEZ A FAIRE VOTRE
TERRINE DE FOIE GRAS (Supplément 15
?) 15:00 à 17:00**

Terrine de foie gras au naturel; Chutney aux fruits secs

Prévoir : 1 terrine de 600g+ 1 boîte(s) hermétique(s)

MERCREDI 22 DECEMBRE

**ADULTE + 1 ENFANT -12ans (1 seule
inscription par binôme): MON MENU
GOURMET 14:00 à 16:00**

Crème brûlée aux tomates confites; Cassolette de la mer; Panna cotta au chocolat au lait

Prévoir : 2 ramequin(s) à crème brûlée + 8 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin allant au four + 4 ramequin(s)

**ADULTE : LA BÛCHE DE NOEL 18:30
à 20:30**

La bûche noisette, vanille et caramel

JEUDI 23 DECEMBRE

**ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS (1
inscription par binôme) : NOTRE MENU
DE FÊTES 14:00 à 16:00**

Sapin feuilleté au jambon; Poulet en croûte de citron, purée orange; Arbre de Noël au chocolat

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

**ADULTE : DELICIEUSES NOIX DE ST
JACQUES (Supplément 15 ?) 18:30 à
20:30**

St Jacques au beurre d'orange; Crème brûlée de Saint-Jacques; Feuilleté de St-Jacques à la crème au cognac aphrodisiaque

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

VENDREDI 24 DECEMBRE

**ADULTE : LA BÛCHE DE NOEL 14:00
à 16:00**

La bûche noisette, vanille et caramel

