

PROGRAMME

DECEMBRE 2021

ADULTE OU PARENT/ENFANT

ADULTE : LES BOUCHÉES APPÉTITIVES DU RÉVEILLON

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

MERCREDI 01 DECEMBRE 15:00 A 17:00

DIMANCHE 05 DECEMBRE 15:00 A 17:00

MERCREDI 15 DECEMBRE 18:30 A 20:30

ADULTE : APPRENEZ A FAIRE VOTRE TERRINE DE FOIE GRAS (supplément 15 €)

Terrine de foie gras au naturel; Chutney aux fruits secs

VENDREDI 03 DECEMBRE 18:30 A 20:30

SAMEDI 11 DECEMBRE 09:30 A 11:30

MARDI 21 DECEMBRE 15:00 A 17:00

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

LES MACARONS D'AUTOMNE

Les macarons à la pomme; Les macarons à la noisette

SAMEDI 04 DECEMBRE 09:30 A 11:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

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

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

SAMEDI 04 DECEMBRE 14:00 A 16:00

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

ADULTE + 1 ENFANT -12ans (1 seule inscription par binôme): MON MENU GOURMET

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

SAMEDI 04 DECEMBRE 18:30 A 20:30

MERCREDI 22 DECEMBRE 14:00 A 16:00

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

ADULTE : AU COIN DU FEU

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

LUNDI 06 DECEMBRE 18:30 A 20:30

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

ADULTE : LES MACARONS SALÉS ET SUCRÉS DE FÊTE

Macarons au foie gras; Macarons au chocolat

MARDI 07 DECEMBRE 18:30 A 20:30

DIMANCHE 12 DECEMBRE 15:00 A 17:00

SAMEDI 18 DECEMBRE 18:30 A 20:30

ADULTE : LE MENU DE DECEMBRE

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

MERCREDI 08 DECEMBRE 18:30 A 20:30

SAMEDI 18 DECEMBRE 09:30 A 11:30

Prévoir : 8 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : MENU TROIS ÉTOILES

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

JEUDI 09 DECEMBRE 15:00 A 17:00
VENDREDI 17 DECEMBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 7 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : FÊTES EXOTIQUES (supplément 7 €)

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

SAMEDI 11 DECEMBRE 14:00 A 16:00

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

ADULTE : DELICIEUSES NOIX DE ST JACQUES (supplément 15 €)

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

SAMEDI 11 DECEMBRE 18:30 A 20:30

JEUDI 23 DECEMBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : LA BÛCHE DE NOËL

La bûche de Noël exotique : ananas, coco, passion

LUNDI 13 DECEMBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 Moule à cake

ADULTE : DINER AU COIN DU FEU

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

MARDI 14 DECEMBRE 18:30 A 20:30

LUNDI 20 DECEMBRE 18:30 A 20:30

ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS (1 inscription par binôme) : DESSERTS TRÈS GOURMANDS

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

nougat maison

SAMEDI 18 DECEMBRE 14:00 A 16:00

ADULTE+ 1 ENFANT -12 ANS (1 inscription par binôme) : MACARONS SAPIN DE NOEL

macarons sapin à la vanille

DIMANCHE 19 DECEMBRE 15:00 A 17:00

ADULTE : LA BÛCHE DE NOEL

La bûche noisette, vanille et caramel

MERCREDI 22 DECEMBRE 18:30 A 20:30

VENDREDI 24 DECEMBRE 14:00 A 16:00

ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS (1 inscription par binôme) : NOTRE MENU DE FÊTES

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

JEUDI 23 DECEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

METS ET VINS

COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VINS : SUR LES BERGES DU RHÔNE : DE LA SUISSE A LA MÉDITERRANÉENNE

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

VENDREDI 10 DECEMBRE 18:30 A 22:00