

PROGRAMME

DECEMBRE 2022

* Ce programme n'est pas mis à jour automatiquement. Veuillez vous référer au programme sur notre site internet

VENDREDI 02 DÉCEMBRE

ADULTE : VIVE LA BRETAGNE 18:30 à 20:30

Rillettes de sardines, blinis de sarasin à la salicorne; Poulet au cidre et à l'andouille; Sablé breton au coeur chocolat

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

SAMEDI 03 DÉCEMBRE

ADULTE OU 1 ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS (1 inscription par binôme) : LE JAPON 09:30 à 11:30

Les sushis, les makis, california rolls...

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADO (13-17ANS) : LE JAPON 09:30 à 11:30

Les sushis, les makis, california rolls...

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : APPRENEZ A FAIRE VOTRE TERRINE DE FOIE GRAS (Supplément 15 €) 14:00 à 16:00

Terrine de foie gras au naturel; Chutney aux fruits secs

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

LUNDI 05 DÉCEMBRE

ADULTE : EN ROUTE VERS LE RÉVEILLON 18:30 à 20:30

Ravioles de langoustines, crémeux au chou-fleur; Cuisse de volaille farcie et rôtie, jus corsé; Dips de chèvre frais panés au pain d'épices, sirop à la menthe

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

SAMEDI 10 DÉCEMBRE

ADULTE OU 1 ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS (1 inscription par binôme) : LA BÛCHE DE NOËL 14:00 à 16:00

La bûche de Noël aux deux chocolats et éclats de nougatine

Prévoir : 1 plateau(x) + 1 Moule à cake

ADULTE : MENU DES GRANDS SOIRS 18:00 à 20:00

Croustillant de brick aux fruits de mer, sauce armoricaine; Poisson basse température, béarnaise à la citronnelle, écrasé de pomme de terre iodée; Crème chocolat, chantilly caramel au beurre salé et petits dés au café

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

macarons sapin à la vanille

Prévoir : 1 plateau(x) + 2 boîte(s) hermétique(s)

VENDREDI 16 DÉCEMBRE

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 : 2 ramequin(s) à crème brûlée + 1 boîte(s) hermétique(s)

SAMEDI 17 DÉCEMBRE

ADULTE : AU COIN DU FEU 09:30 à 11:30

Bavarois au reblochon, tuiles aux noix; Mignon laqué au miel et au sésame, charlotte de patates douces; Flan au chocolat et zestes d'orange confits

Prévoir : 4 ramequin(s) + 3 boîte(s) hermétique(s)

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

MARDI 20 DÉCEMBRE

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)

MERCREDI 21 DÉCEMBRE

ADULTE OU 1 ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS (1 inscription par binôme) : LA BÛCHE DE NOËL 14:00 à 16:00

La bûche de Noël aux deux chocolats et éclats de nougatine

Prévoir : 1 plateau(x) + 1 Moule à cake

VENDREDI 23 DÉCEMBRE

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

La bûche noisette, vanille et caramel

Prévoir : 1 Moule à cake + 3 boîte(s) hermétique(s)