

PROGRAMME

DECEMBRE 2022

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

ADULTE OU PARENT/ENFANT

ADULTE : VIVE LA BRETAGNE

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

VENDREDI 02 DÉCEMBRE 18:30 À 20:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

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

Les sushis, les makis, california rolls...

SAMEDI 03 DÉCEMBRE 09:30 À 11:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

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

Terrine de foie gras au naturel; Chutney aux fruits secs

SAMEDI 03 DÉCEMBRE 14:00 À 16:00

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

ADULTE : EN ROUTE VERS LE RÉVEILLON

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

LUNDI 05 DÉCEMBRE 18:30 À 20:30

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

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

La bûche de Noël aux deux chocolats et éclats de nougatine

SAMEDI 10 DÉCEMBRE 14:00 À 16:00

MERCREDI 21 DÉCEMBRE 14:00 À 16:00

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

ADULTE : MENU DES GRANDS SOIRS

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

SAMEDI 10 DÉCEMBRE 18:00 À 20:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(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

VENDREDI 16 DÉCEMBRE 18:30 À 20:30

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

ADULTE : AU COIN DU FEU

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

SAMEDI 17 DÉCEMBRE 09:30 À 11:30

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

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

SAPIN DE NOEL

macarons sapin à la vanille

| **SAMEDI 17 DÉCEMBRE 14:00 À 16:00**

Prévoir : 1 plateau(x) + 2 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

| **MARDI 20 DÉCEMBRE 18:30 À 20:30**

Prévoir : 7 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : LA BÛCHE DE NOEL

La bûche noisette, vanille et caramel

| **VENDREDI 23 DÉCEMBRE 18:30 À 20:30**

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

ADO (13-17ANS)

ADO (13-17ANS) : LE JAPON

Les sushis, les makis, california rolls...

| **SAMEDI 03 DÉCEMBRE 09:30 À 11:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)