

RECETTE

Décembre 2020

MERCREDI 09 DECEMBRE

ADULTE : LE PAYS DU SOLEIL LEVANT
14:00 à 16:00

Les sushis, les makis, california rolls...

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

JEUDI 10 DECEMBRE

ADULTE : MACARONS AUX FRUITS
14:00 à 16:00

Macarons à la framboise; Les macarons à la vanille et au citron

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

VENDREDI 11 DECEMBRE

ADULTE : PLEIN LES YEUX ! 10:00 à 12:00

Gambas flambées, crème gingembre paprika; Suprêmes de volaille au foie gras et champignons, réduction au porto; Verrine aux fruits de saison, mousse au citron vert et croquant au chocolat au lait

Prévoir : 8 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE + 1 ENFANT -12ans (1 seule inscription par binôme): MON MENU GOURMET 17:30 à 19:30

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)

SAMEDI 12 DECEMBRE

ADULTE : LE PARIS BREST 10:00 à 12:00

Paris-Brest

Prévoir : 1 assiette(s)

ADULTE + 1 ENFANT -12ans (1 SEULE INSCRIPTION PAR BINOME) : GOÛTER DE NOEL 14:30 à 16:30

Bonhomme aux épices; Étoiles feuilletées à la confiture; Gâteau de semoule à la noisette

LUNDI 14 DECEMBRE

ADULTE : LA TERRINE DE FOIE GRAS (conservation de la terrine jusqu'à Noël) (Supplément 20 ?) 14:00 à 16:00

Terrine de foie gras au naturel et son chutney d'oignons aux fruits secs; Crème brûlée à l'artichaut et au foie gras

MARDI 15 DECEMBRE

ADULTE : EN ROUTE VERS LE RÉVEILLON 17:30 à 19:30

Samossas au foie gras, réduction pomme-porto; Canard farci aux champignons, purée de pommes de terre au jus de canard; Fondant au chocolat et aux marrons

MERCREDI 16 DECEMBRE

ENFANTS (6-12 ANS) : LE CHOCOLAT 10:00 à 12:00

Bûche enneigée; Sablé breton et mousse tout chocolat

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : LES MACARONS D'HIVER

14:00 à 16:00

Les macarons à la vanille; Les macarons chocolat feuilletine

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : LA BÛCHE DE NOËL 18:00 à 20:00

La bûche de Noël exotique : ananas, coco, passion

Prévoir : 1 Moule à cake

JEUDI 17 DECEMBRE

ADULTE : LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS 10:00 à 12:00

Rolls de gambas; Dos de cabillaud en écaïlle de St-Jacques, sauce à l'Anjou rouge; Baba au rhum, façon Mont-Blanc

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE + 1 ENFANT -12ans (1 inscription par binôme) : LE PAYS DU SOLEIL LEVANT 17:30 à 19:30

Les sushis, les makis, california rolls...; Yakitoris de poulet

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

VENDREDI 18 DECEMBRE

ADULTE : LE SOLEIL EN HIVER 10:00 à 12:00

Soufflé au chorizo; Gambas en nage d'épices, tagliatelle de carotte et poire; Crème aux fruits de la passion

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : LES SAINT-JACQUES (Supplément 7 ?) 17:30 à 19:30

Velouté feuilleté de St-Jacques; St-Jacques rôties à la vanille et au gingembre; Charlotte endives et St-Jacques

SAMEDI 19 DECEMBRE

ADULTE : LA TERRINE DE FOIE GRAS (conservation de la terrine jusqu'à Noël) (Supplément 20 ?) 10:00 à 12:00

Terrine de foie gras au naturel et son chutney d'oignons aux fruits secs; Crème brûlée à l'artichaut et au foie gras

ADULTE + 1 ENFANT -12ans (1 inscription par binôme) : C'EST BON LES VACANCES 14:00 à 16:00

Tuiles dentelle sucrées; Muffins snickers (cacahuètes, caramel et chocolat); Scones coco et citron

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

LUNDI 21 DECEMBRE

ADULTE + 1 ENFANT -12ans (1 inscription par binôme) : ON EST EN HIVER 14:00 à 16:00

Crousti-moelleux aux dés de jambon; Saumon en gaufrette de pomme de terre, crème au citron; Fondant miel, oranges et épices

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

MARDI 22 DECEMBRE

ENFANTS (6-12 ANS) : LES DESSERTS DU REVEILLON 10:00 à 12:00

Bûche roulée, Ganache choco lait praliné.

ADULTE + 1 ENFANT -12ans (1 inscription par binôme) : LES MACARONS 14:00 à 16:00

Les macarons à la vanille; Macarons au chocolat

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

JEUDI 24 DECEMBRE

ADULTE + 1 ENFANT -12ans : LA BÛCHE POUR CE SOIR : pommes, caramel et spéculoos 10:00 à 12:00

La bûche de Noël : pommes, caramel et spéculoos

SAMEDI 26 DECEMBRE

ADULTE : L'ARDOISE DU JOUR 10:00 à 12:00

Tartare de poisson; Moelleux de pintade aux langoustines, jus de carapaces; Verrine à la crème d'agrumes ,croustillant coco

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s) transparent(s)

ADULTE : VIVE LE VENT 14:00 à 16:00

Blinis au poisson fumé, chantilly wasabi; Poisson, sauce Nantua et écrevisses flambées; Tartelette sapin aux fruits de la passion

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : LEARN ENGLISH: Gambas flambées, risotto crémeux, sauce gingembre et paprika 18:00 à 20:00

Gambas flambées, crème gingembre paprika et risotto crémeux; Aubergines façon porc au caramel; Panna cotta vanille et ananas flambées

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

LUNDI 28 DECEMBRE

ENFANTS (6-12ans) : MENU DES VACANCES 10:00 à 12:00

Baguette surprise; Filet mignon orloff et Ecrasé de pommes de terre à la graine de moutarde; Far breton

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

ramequin(s)

ADULTE : AU COIN-COIN DU FEU 14:00 à 16:00

Butternut rôtie feta et noisettes; Magret, purée à la vanille, champignons et sauce au cacao; Compote de pommes d'hiver, meringuée

Prévoir : 6 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s)

MARDI 29 DECEMBRE

ADULTE + 1 ENFANT -12ans (1 inscription par binôme) : 100% CHOCO 10:00 à 12:00

Crumble aux poires et chocolat; Langues de chat au chocolat; Barres praliné, noisettes et cacao

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

ADULTE + 1 ENFANT -12ans (1 inscription par binôme) : AU JARDIN 14:00 à 16:00

Empanadas tomates confites, feta et menthe fraîche; Bagels au paprika, fromage frais et crudités; Panna cotta, pêche et basilic

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)