

# RECETTE

Décembre 2020

## ADULTE OU PARENT/ENFANT

### ADULTE : LE PAYS DU SOLEIL LEVANT

Les sushis, les makis, california rolls...

MERCREDI 09 DECEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE : MACARONS AUX FRUITS

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

JEUDI 10 DECEMBRE 14:00 A 16:00

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

### ADULTE : PLEIN LES YEUX !

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

VENDREDI 11 DECEMBRE 10:00 A 12:00

Prévoir : 8 boîte(s) hermétique(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

VENDREDI 11 DECEMBRE 17:30 A 19:30

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

### ADULTE : LE PARIS BREST

Paris-Brest

SAMEDI 12 DECEMBRE 10:00 A 12:00

Prévoir : 1 assiette(s)

### ADULTE + 1 ENFANT -12ans (1 SEULE INSCRIPTION PAR BINOME) : GOÛTER DE NOEL

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

SAMEDI 12 DECEMBRE 14:30 A 16:30

### ADULTE : LA TERRINE DE FOIE GRAS (conservation de la terrine jusqu'à Noël) (supplément 20 €)

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

LUNDI 14 DECEMBRE 14:00 A 16:00  
SAMEDI 19 DECEMBRE 10:00 A 12:00

### ADULTE : EN ROUTE VERS LE RÉVEILLON

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

MARDI 15 DECEMBRE 17:30 A 19:30

### ADULTE : LES MACARONS D'HIVER

Les macarons à la vanille; Les macarons chocolat feuilletine

MERCREDI 16 DECEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE : LA BÛCHE DE NOËL

La bûche de Noël exotique : ananas, coco, passion

MERCREDI 16 DECEMBRE 18:00 A 20:00

Prévoir : 1 Moule à cake

## **ADULTE : LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS**

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

| JEUDI 17 DECEMBRE 10:00 A 12:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

## **ADULTE + 1 ENFANT -12ans (1 inscription par binôme) : LE PAYS DU SOLEIL LEVANT**

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

| JEUDI 17 DECEMBRE 17:30 A 19:30

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

## **ADULTE : LE SOLEIL EN HIVER**

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

| VENDREDI 18 DECEMBRE 10:00 A 12:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

## **ADULTE : LES SAINT-JACQUES (supplément 7 €)**

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

| VENDREDI 18 DECEMBRE 17:30 A 19:30

## **ADULTE + 1 ENFANT -12ans (1 inscription par binôme) : C'EST BON LES VACANCES**

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

| SAMEDI 19 DECEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

## **ADULTE + 1 ENFANT -12ans (1 inscription par binôme) : ON EST EN HIVER**

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

| LUNDI 21 DECEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

## **ADULTE + 1 ENFANT -12ans (1 inscription par binôme) : LES MACARONS**

Les macarons à la vanille; Macarons au chocolat

| MARDI 22 DECEMBRE 14:00 A 16:00

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

## **ADULTE + 1 ENFANT -12ans : LA BÛCHE POUR CE SOIR : pommes, caramel et spéculoos**

La bûche de Noël : pommes, caramel et spéculoos

| JEUDI 24 DECEMBRE 10:00 A 12:00

## **ADULTE : L'ARDOISE DU JOUR**

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

| SAMEDI 26 DECEMBRE 10:00 A 12:00

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

## **ADULTE : VIVE LE VENT**

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

| SAMEDI 26 DECEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

## **ADULTE : AU COIN-COIN DU FEU**

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

| LUNDI 28 DECEMBRE 14:00 A 16:00

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

## **ADULTE + 1 ENFANT -12ans (1 inscription par binôme) : 100% CHOCO**

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

| MARDI 29 DECEMBRE 10:00 A 12:00

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

## **ADULTE + 1 ENFANT -12ans (1 inscription par binôme) : AU JARDIN**

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

| **MARDI 29 DECEMBRE 14:00 A 16:00**

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

## ENFANT (6-12ANS)

### ENFANTS (6-12 ANS) : LE CHOCOLAT

Bûche enneigée; Sablé breton et mousse tout  
chocolat

| **MERCREDI 16 DECEMBRE 10:00 A 12:00**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

### ENFANTS (6-12 ANS) : LES DESSERTS DU REVEILLON

Bûche roulée, Ganache choco lait praliné.

| **MARDI 22 DECEMBRE 10:00 A 12:00**

### ENFANTS (6-12ans) : MENU DES VACANCES

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

| **LUNDI 28 DECEMBRE 10:00 A 12:00**

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

## ENGLISH COOK

### ADULTE : LEARN ENGLISH: Gambas flambées, risotto crémeux, sauce gingembre et paprika

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

| **SAMEDI 26 DECEMBRE 18:00 A 20:00**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)