

PROGRAMME

FEVRIER 2022

MERCREDI 02 FÉVRIER

ADULTE : COCOTTES ET MARMITTES
18:30 à 20:30

Cassolette feuilletée de poulet au roquefort; Kig ha farz (pot-au-feu breton); Tarte au pomme meringuée en bocal

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

VENDREDI 04 FÉVRIER

ADULTE : LA CUISINE INDIENNE 18:30 à 20:30

Naans au fromage; Sindhi Murgh (mijoté de poulet aux épices et yaourt); Pakora de crevettes, chutney à la mangue

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

SAMEDI 05 FÉVRIER

ADULTE : LA VIENNOISERIE 09:30 à 11:30

Les viennoiseries (croissants, pains au chocolat, pains aux raisins...)

Prévoir : 6 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : LE SAMEDI, C'EST PÂTISSERIE ! LE TRIANON (OU ROYAL CHOCOLAT) 14:00 à 16:00

Le Trianon (ou Royal Chocolat)

Prévoir : 1 assiette(s) + 1 moule(s) a manqué diam.18

ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS (1 inscription par binôme) : LE NOUVEL AN CHINOIS 18:00 à 20:00

Poulet caramélisées; Beignets de crevettes; Riz cantonnais

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

MARDI 08 FÉVRIER

ADULTE : LE MENU DE FEVRIER 18:30 à 20:30

Mousse de gambas, beurre de coriandre; Emincé de porc à la moutarde à l'ancienne, mousseline de panais; Tarte aux poires au sirop de vin

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

MERCREDI 09 FÉVRIER

ADULTE : LE PRINTEMPS DANS L'ASSIETTE 14:00 à 16:00

Crème brûlée aux petits pois et curry, et ses mini brochettes tandoori; Filet mignon basse température, citron vert et coriandre, carottes glacées; Verrine à la mangue, mousse au citron vert et croquant au chocolat au lait

Prévoir : 2 ramequin(s) à crème brûlée + 4 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s)

JEUDI 10 FÉVRIER

ADULTE : 100% SAUCES 18:30 à 20:30

La sauce béarnaise; Sauce à l'Anjou rouge; Réduction au soja, montée au beurre; Le beurre blanc; Sauce américaine; La rouille

Prévoir : 6 ramequin(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) + 1 petit plat à gratin

VENDREDI 11 FÉVRIER

COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VINS : Le chenin dans tous ses états 18:30 à 22:00

Soufflé au Cointreau; Cassolette d'escargot, crème réduite à l'ail et persil et crumble bien croustillant à la noisette; Mille-feuilles parmentier endives haddock au beurre blanc

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

SAMEDI 12 FÉVRIER

ADULTE : LE SAMEDI, C'EST PATISSERIE ! LA FORÊT NOIRE 14:00 à 16:00

La forêt noire

Prévoir : 1 assiette(s)

LA SAINT-VALENTIN (pour les célibataires) (1 inscription par personne): Cours de cuisine en BINÔME suivi du dîner sur place + 1 coupe de crémant de Loire offerte 19:00 à 22:30

Crab cupcake; Médaille de veau au foie gras, pommes de terre au parfum de truffe; Chou d'amour

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

LUNDI 14 FÉVRIER

LA SAINT-VALENTIN (pour les couples) (1 inscription par personne) : Cours de cuisine en couple suivi du dîner sur place + 1 coupe de crémant de Loire offerte 19:00 à 22:30

Crab cupcake; Médaille de veau au foie gras, pommes de terre au parfum de truffe; Chou d'amour

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

MERCREDI 16 FÉVRIER

ADULTE OU 1 ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS (1 inscription par binôme) : LE JAPON 14:30 à 16:30

Les sushis, les makis, california rolls...

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADO (13-17ANS) : LE JAPON 14:30 à 16:30

Les sushis, les makis, california rolls...

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

JEUDI 17 FÉVRIER

ADULTE OU ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS (1 inscription par binôme) : JOLIS MACARONS EN FORME DE LICORNE 14:30 à 16:30

Macarons licorne à la vanille

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : PLATS DU MONDE 18:30 à 20:30

Poulet tikka et riz basmati au citron vert; Colombo de veau à la courge; Boeuf maffe (recette africaine avec des cacahuètes)

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

VENDREDI 18 FÉVRIER

ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS (1 inscription par binôme) : LES DESSERTS AU CARAMBAR 14:00 à 16:00

Tuiles au Carambar; Riz au lait au carambar; Muffins citron et carambar; Crème brûlée au Carambar

Prévoir : 2 ramequin(s) à crème brûlée

SAMEDI 19 FÉVRIER

ADULTE : LE MENU DE FEVRIER 09:30 à 11:30

Mousse de gambas, beurre de coriandre; Emincé de porc à la moutarde à l'ancienne, mousseline de panais; Tarte aux poires au sirop de vin

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

ADULTE OU ADULTE+ 1 ENFANT -12

ANS (1 inscription par binôme) : LE SAMEDI, C'EST PATISSERIE - GOÛTER D'HIVER 14:00 à 16:00

Chouquettes aux grains de sucre; Chocolat liégeois en verrine; Moelleux noix et sarrasin

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

ADULTE : LA CUISINE INDIENNE 18:00 à 20:00

Naans au fromage; Sindhi Murgh (mijoté de poulet aux épices et yaourt); Pakora de crevettes, chutney à la mangue

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

VENDREDI 25 FÉVRIER

ADULTE : REGAL D'HIVER 18:30 à 20:30

Tatin aux échalotes confites; Risotto au magret fumé, roquette et noix; Verrine choco noisette, caramel au cognac

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

SAMEDI 26 FÉVRIER

ADULTE : LE PRINTEMPS DANS L'ASSIETTE 14:00 à 16:00

Crème brûlée aux petits pois et curry, et ses mini brochettes tandoori; Filet mignon basse température, citron vert et coriandre, carottes glacées; Verrine à la mangue, mousse au citron vert et croquant au chocolat au lait

Prévoir : 2 ramequin(s) à crème brûlée + 4 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s)

ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS (1 inscription par binome) : LA CUISINE MONTAGNARDE 14:00 à 16:00

Cookies savoyards; Tartiflette; Muffins à la myrtille

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : COCOTTES ET MARMITTES 18:00 à 20:00

Cassolette feuilletée de poulet au roquefort; Kig ha farz (pot-au-feu breton); Tarte au pomme meringuée en bocal

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