

# PROGRAMME

**FEVRIER 2022**

## ADULTE OU PARENT/ENFANT

### ADULTE : COCOTTES ET MARMITTES

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

**MERCREDI 02 FÉVRIER 18:30 À 20:30**

**SAMEDI 26 FÉVRIER 18:00 À 20:00**

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

### ADULTE : LA CUISINE INDIENNE

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

**VENDREDI 04 FÉVRIER 18:30 À 20:30**

**SAMEDI 19 FÉVRIER 18:00 À 20:00**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE : LA VIENNOISERIE

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

**SAMEDI 05 FÉVRIER 09:30 À 11:30**

Prévoir : 6 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE : LE SAMEDI, C'EST PÂTISSERIE ! LE TRIANON (OU ROYAL CHOCOLAT)

Le Trianon (ou Royal Chocolat)

**SAMEDI 05 FÉVRIER 14:00 À 16:00**

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

### ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS ( 1

### inscription par binôme) : LE NOUVEL AN CHINOIS

Poulet caramélisées; Beignets de crevettes; Riz cantonnais

**SAMEDI 05 FÉVRIER 18:00 À 20:00**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE : LE MENU DE FEVRIER

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

**MARDI 08 FÉVRIER 18:30 À 20:30**

**SAMEDI 19 FÉVRIER 09:30 À 11:30**

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

### ADULTE : LE PRINTEMPS DANS L'ASSIETTE

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

**MERCREDI 09 FÉVRIER 14:00 À 16:00**

**SAMEDI 26 FÉVRIER 14:00 À 16:00**

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

### ADULTE : 100% SAUCES

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

**JEUDI 10 FÉVRIER 18:30 À 20:30**

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

### ADULTE : LE SAMEDI, C'EST PATISSERIE ! LA FORÊT NOIRE

La forêt noire

| **SAMEDI 12 FÉVRIER 14:00 À 16:00**

Prévoir : 1 assiette(s)

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

Les sushis, les makis, california rolls...

| **MERCREDI 16 FÉVRIER 14:30 À 16:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

### **ADULTE OU ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS ( 1 inscription par binôme ) : JOLIS MACARONS EN FORME DE LICORNE**

Macarons licorne à la vanille

| **JEUDI 17 FÉVRIER 14:30 À 16:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

### **ADULTE : PLATS DU MONDE**

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

| **JEUDI 17 FÉVRIER 18:30 À 20:30**

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

### **ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS ( 1 inscription par binôme ) : LES DESSERTS AU CARAMBAR**

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

| **VENDREDI 18 FÉVRIER 14:00 À 16:00**

Prévoir : 2 ramequin(s) à crème brûlée

### **ADULTE OU ADULTE+ 1 ENFANT -12 ANS ( 1 inscription par binôme ) : LE SAMEDI, C'EST PATISSERIE - GOÛTER D'HIVER**

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

| **SAMEDI 19 FÉVRIER 14:00 À 16:00**

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

### **ADULTE : REGAL D'HIVER**

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

| **VENDREDI 25 FÉVRIER 18:30 À 20:30**

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

### **ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS ( 1 inscription par binôme ) : LA CUISINE MONTAGNARDE**

Cookies savoyards; Tartiflette; Muffins à la myrtille

| **SAMEDI 26 FÉVRIER 14:00 À 16:00**

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

## **METS ET VINS**

### **COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VINS : Le chenin dans tous ses états**

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

| **VENDREDI 11 FÉVRIER 18:30 À 22:00**

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

## **COURS DE CUISINE + REPAS SUR PLACE**

### **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**

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

| **SAMEDI 12 FÉVRIER 19:00 À 22:30**

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

### **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**

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

| **LUNDI 14 FÉVRIER 19:00 À 22:30**

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

## ADO (13-17ANS)

Les sushis, les makis, california rolls...

| **MERCREDI 16 FÉVRIER 14:30 À 16:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

### ADO (13-17ANS) : LE JAPON