

# PROGRAMME

## FEVRIER 2023

\* 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 03 FÉVRIER 18:30 À 20:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

#### ADULTE : LE NOUVEL AN CHINOIS

Nems de poulet aux légumes et sa sauce pimentée; Porc au caramel; Tartelettes façon chinoise

**SAMEDI 04 FÉVRIER 09:30 À 11:30**

#### ADULTE OU ADULTE/ENFANT -12 ANS ( 1 inscription par binôme) :PATISSERIE : LE SAINT HONORE

St-Honoré (4 pers)

**SAMEDI 04 FÉVRIER 14:00 À 16:00**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

#### ADULTE : GLOBE COOKER

Crevettes au garam massala et chutney mangue; Pommes de terre comme un risotto, poisson et crème gribiche; Parfait glacé au spéculos

**MARDI 07 FÉVRIER 18:30 À 20:30**

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

#### ADULTE : LE SAMEDI, C'EST PATISSERIE AVEC EMMANUEL BARTHELEMY - LA FORET NOIRE

La forêt noire

**SAMEDI 11 FÉVRIER 09:30 À 11:30**

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

#### ADULTE : BON APPETIT

Tarte fine camembert et oignon; Poisson, lentilles, chantilly chorizo; Mince pies aux fruits d'hiver

**SAMEDI 11 FÉVRIER 09:30 À 11:30**

Prévoir : 1 plateau(x) + 4 boîte(s) hermétique(s)

#### ADULTE (1 réservation par personne) : LA ST VALENTIN. Une complicité amoureuse derrière les fourneaux suivi du repas sur place (vin compris) (supplément 10 €)

Crevettes au poivre et caramel; Poulet aux épices et cacahuètes; Tarte fine aux pommes façon Kouign aman

**MARDI 14 FÉVRIER 19:00 À 23:00**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

#### ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS ( 1 inscription par binôme) : MON BON GÂTEAU : NUMBER CAKE

Gâteau coeur façon "Number Cake"; tout choco (pâte sablée au chocolat, mousse et décors en chocolat)

**MERCREDI 15 FÉVRIER 14:00 À 16:00**

Prévoir : 1 plateau(x)

## **ADULTE : SAVEURS SURPRENANTES**

Blinis, tartare de crevettes et chantilly à l'estragon;  
Dos de poisson au chorizo, purée à la graine de  
moutarde; Tatin bretonne à l'ananas rôti, coulis  
caramel et Cointreau

| **SAMEDI 18 FÉVRIER 09:30 À 11:30**

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

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

Éclairs au chocolat (ou vanille ou pistaches ou  
café...); Rochers choco-cacahuètes; Chouquettes  
aux grains de sucre

| **SAMEDI 18 FÉVRIER 14:00 À 16:00**

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

## **ADULTE + 1 ENFANT - 12 ANS (1 inscription par binôme) : MARDI-GRAS**

Les chichis; Crêpes à la farine de lentilles corail,  
garnies de poulet au curry et patates douces;  
Pancakes aux pommes

| **MARDI 21 FÉVRIER 14:00 À 16:00**

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

## **ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS ( 1 inscription par binôme) : LES MACARONS D'HIVER**

Les macarons à la vanille; Les macarons chocolat  
feuilletine

| **MERCREDI 22 FÉVRIER 14:00 À 16:00**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

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

Crème de parmesan, cigarettes aux champignons;  
Risotto au cheddar fumé et châtaignes; Tarte au  
citron en verrine

| **JEUDI 23 FÉVRIER 18:30 À 20:30**

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

## **ADULTE + 1 ENFANT - 12 ANS (1 inscription par binôme) : GRAND FROID**

Soupe de montagne à la tomme; Gâteau parmentier,  
façon tartiflette; Biscuit de savoie

| **VENDREDI 24 FÉVRIER 14:00 À 16:00**

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

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

Les sushis, les makis, california rolls...

| **SAMEDI 25 FÉVRIER 09:30 À 11:30**

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

## **ADULTE + 1 ENFANT - 12 ANS (1 inscription par binôme) : MON GOUTER EN HIVER**

Kinder country maison; Pancakes aux pépites de  
chocolat; Coulant au chocolat à la fleur de sel

| **SAMEDI 25 FÉVRIER 14:00 À 16:00**

Prévoir : 2 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 17 FÉVRIER 19:00 À 22:30**

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