

RECETTE

JANVIER 2021

ENFANT (6-12ANS)

ENFANTS (6-12 ANS) : MON GOÛTER PRÉFÉRÉ

Semoule au lait vanillé; Pâte à tartiner, chocolat praliné; Muffins au citron

SAMEDI 16 JANVIER 09:30 A 11:30

ENFANTS (6-12 ANS) : LE CHOCOLAT

Muffins aux smarties; Banane curd et moelleux au chocolat au lait

MERCREDI 20 JANVIER 09:30 A 11:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

ENFANTS (6-12 ANS) : LES DESSERTS AU CARAMBAR

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

MERCREDI 27 JANVIER 09:30 A 11:30

ADULTE OU PARENT/ENFANT

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

SAMEDI 16 JANVIER 15:00 A 17:00

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

ADULTE + 1 ENFANTS -12ans (1 seule inscription par binôme) : LES DESSERTS AUX BONBONS

Financiers à la crème fouettée aux fraises tagada; Cookies au carambar; Muffins aux smarties

MERCREDI 20 JANVIER 13:30 A 15:30

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : MENU DE SAISON

Verrine méditerranéenne : tomates confites, mousse au poivron jaune, crumble au parmesan; Tajine d'agneau aux abricots moelleux; Crumble aux poires et chocolat

JEUDI 21 JANVIER 14:00 A 16:00

Prévoir : 2 ramequin(s)

ADULTE ou ADO : L'INDE

Samossa de légumes, sauce menthe-cumin (feuille de brick); Curry de volaille et riz basmati à l'indienne; Naans au fromage; Lassi mangue-safran

VENDREDI 22 JANVIER 14:00 A 16:00

ADULTE : AU COIN DU FEU

Bavarois au reblochon, tuiles aux noix; Mignon laqué au miel et au sésame, charlotte de patates douces; Flan au chocolat et zestes d'orange confits

SAMEDI 23 JANVIER 10:00 A 12:00

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

ADULTE : DES ABEILLES EN CUISINE

Tempura de gambas, réduction au miel épicée; Mignon laqué au miel et au sésame; Fondant miel, oranges et épices

SAMEDI 23 JANVIER 15:00 A 17:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : UN APRES-MIDI A BEYROUTH

Keftas à la coriandre; Chich taouk (poulet mariné) aux épices, pita et houmous; Triangles croustillants amande, miel et fleur d'oranger

DIMANCHE 24 JANVIER 14:00 A 16:00

Prévoir : 1 petit plat à gratin

ADULTE+ 1 ENFANT -12 ANS (1 inscription par binôme) : MENU A QUATRE MAINS

Tartinade orange aux légumes; Cordon bleu maison, volaille, emmental et noisettes; Banane curd et moelleux au chocolat au lait

MERCREDI 27 JANVIER 13:30 A 15:30

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

SAMEDI 30 JANVIER 10:00 A 12:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS (1 inscription par binôme) : LES MACARONS

Macarons au chocolat; Macarons framboise

SAMEDI 30 JANVIER 15:00 A 17:00

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

ADO (13-17ANS)

ADO (13-17 ANS) : DES ABEILLES EN CUISINE

Tempura de gambas, réduction au miel épicée; Mignon laqué au miel et au sésame; Fondant miel, oranges et épices

SAMEDI 23 JANVIER 15:00 A 17:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)