

PROGRAMME

JANVIER 2022

MERCREDI 05 JANVIER

ADULTE : LA GALETTE DES ROIS (FEUILLETAGE MAISON) 18:30 à 20:30

Galette à la frangipane (feuilletage maison);
Paille à la framboise

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

VENDREDI 07 JANVIER

ADULTE : PARFUM DE VANILLE 18:30 à 20:30

Tartare d'agrumes et crevettes à la vanille;
Gambas roties, oignon frit, lait de coco,
citronnelle et vanille; Verrine des îles : crème à
la vanille et au rhum, ananas et chantilly

SAMEDI 08 JANVIER

ADULTE : LA GALETTE DES ROIS (FEUILLETAGE MAISON) 14:00 à 16:00

Galette à la frangipane (feuilletage maison);
Paille à la framboise

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

ADULTE + 1 ENFANT -12ans (1 seule inscription par binôme): MON MENU GOURMET 18:00 à 20:00

Crème brûlée aux tomates confites; Cassolette
de la mer; Panna cotta au chocolat au lait

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

ADO : MON MENU GOURMET 18:00 à 20:00

Crème brûlée aux tomates confites; Cassolette
de la mer; Panna cotta au chocolat au lait

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

MERCREDI 12 JANVIER

ADULTE : DU RHUM, DES FLAMMES... 18:30 à 20:30

Persillé de crevettes, sauce avocat; Saumon
curry coco; Cake fondant, glacé, rhum-orange

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

JEUDI 13 JANVIER

ADULTE : LE SUD-OUEST (Supplément 5 ?) 18:30 à 20:30

Gâteau basque; Cassoulet

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 plat a
gratin grand

SAMEDI 15 JANVIER

ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS (1 inscription par binôme) : LA RELIGIEUSE 14:00 à 16:00

Religieuse au chocolat ou au café

ADULTE : LA CUISINE AU WOK 18:00 à 20:00

Bouchées de volaille laquées au miel et
sésame; Nouilles sautées terre et mer; Wok de
fruits exotiques et son crumble coco

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

LUNDI 17 JANVIER

**ADULTE : MON MENU GOURMAND
VEGETARIEN 18:30 à 20:30**

Crème brûlée aux tomates confites; Risotto aux légumes d'automne et parmesan; Cheesecake au chocolat blanc et citron vert

Prévoir : 2 ramequin(s) à crème brûlée + 10 boîte(s) hermétique(s) + 4 ramequin allant au four

MARDI 18 JANVIER

**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

MERCREDI 19 JANVIER

**ADULTE OU ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS (1 inscription par binôme) : JOLIS
MACARONS LICORNE 14:00 à 16:00**

Macarons licorne à la vanille

**ADULTE OU 1 ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS (1 inscription par binôme) : LE
JAPON 18:30 à 20:30**

Les sushis, les makis, california rolls...

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

**ADO (13-17ANS) : LE JAPON 18:30 à
20:30**

Les sushis, les makis, california rolls...

JEUDI 20 JANVIER

**ADULTE : EMBARQUEMENT IMMEDIAT
POUR L'ASIE 18:30 à 20:30**

Nems; Beignets de crevettes chinois; Samossas au boeuf épicé

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

VENDREDI 21 JANVIER

**COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER
ACCORD METS ET VINS : EN JANVIER,
ON SE MET AUX VERRES ! 18:30 à
22:00**

Pois cassés et copeaux de mimolette vieille; Thon, risotto au thé Vert, radis noir; Key lime pie (tarte au citron vert)

SAMEDI 22 JANVIER

**ADULTE : DU RHUM, DES FLAMMES...
09:30 à 11:30**

Persillé de crevettes, sauce avocat; Saumon curry coco; Cake fondant, glacé, rhum-orange

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

**ADULTE : LA VIENNOISERIE 14:00 à
18:00**

Les viennoiseries (croissant, pain au chocolat...)

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

**ADULTE : ESCALE EN ITALIE 18:00
à 20:00**

Risotto au vin rouge, fromage de chèvre et jambon fumé; Lasagnes crémeuses à la bolognaise; Semi-freddo au marsala

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) + 1 plat à gratin moyen + 2 ramequin(s)

LUNDI 24 JANVIER

**ADULTE : PARFUM DE VANILLE
18:30 à 20:30**

Tartare d'agrumes et crevettes à la vanille; Gambas roties, oignon frit, lait de coco, citronnelle et vanille; Verrine des îles : crème à la vanille et au rhum, ananas et chantilly

MERCREDI 26 JANVIER

ADULTE + 1 ENFANT -12ans (1 seule inscription par binôme): MON MENU GOURMET 18:30 à 20:30

Crème brûlée aux tomates confites; Cassolette de la mer; Panna cotta au chocolat au lait
Prévoir : 2 ramequin(s) à crème brûlée + 8 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin allant au four + 4 ramequin(s)

ADO : MON MENU GOURMET 18:30 à 20:30

Crème brûlée aux tomates confites; Cassolette de la mer; Panna cotta au chocolat au lait
Prévoir : 2 ramequin(s) à crème brûlée + 8 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin allant au four + 4 ramequin(s)

JEUDI 27 JANVIER

ADULTE : 100% SAUCES 14:00 à 16:00

La sauce béarnaise; Sauce à l'Anjou rouge; Réduction au soja, montée au beurre; Le beurre blanc; Sauce américaine; La rouille
Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) + 1 petit plat à gratin

VENDREDI 28 JANVIER

ADULTE : LE SUD-OUEST (Supplément 5 ?) 18:30 à 20:30

Gâteau basque; Cassoulet
Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 plat a

gratin grand

SAMEDI 29 JANVIER

ADULTE : EMBARQUEMENT IMMEDIAT POUR L'ASIE 09:30 à 11:30

Nems; Beignets de crevettes chinois; Samossas au boeuf épicé
Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE OU 1 ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS (1 inscription par binôme) : LES MACARONS 14:00 à 16:00

Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco; Les macarons à la vanille
Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADO (13-17 ANS) : LES MACARONS 14:00 à 16:00

Les macarons à la vanille; Macarons au chocolat
Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : VUE SUR LA MER 18:00 à 20:00

Accras de poisson, sauce thaïe à la menthe; Blanquette de la mer; Igloo meringué à la mousse au chocolat
Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)