

PROGRAMME

JANVIER 2023

* Ce programme n'est pas mis à jour automatiquement. Veuillez vous référer au programme sur notre site internet

MERCREDI 04 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

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

SAMEDI 07 JANVIER

ADULTE + 1 ENFANT - 12 ANS : LES GAULETTES SIMPLE DES ROIS 09:30 à 11:30

Galette des rois bretonne au caramel fondant;
Galette des rois à la framboise

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)

VENDREDI 13 JANVIER

ADULTE : MENU TROIS ETOILES 18:30 à 20:30

Croustillant poulet citron safran; Poisson du jour au beurre blanc; Verrine à la mangue, mousse au citron vert et croquant au chocolat au lait

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

SAMEDI 14 JANVIER

ADULTE : DÉLICE 09:30 à 20:30

Coquille de la mer à la brestoise; Mignon de porc, chapelure de champignons, champignons; Crumble cake poire et chocolat

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

ADULTE : LA VIENNOISERIE avec Emmanuel Barthelemy 14:00 à 16:00

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

Prévoir : 6 boîte(s) hermétique(s)

JEUDI 19 JANVIER

ADULTE : AU COIN DU FEU 18:30 à 20:30

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

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

VENDREDI 20 JANVIER

COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VINS : EN JANVIER, ON SE MET AUX VERRES ! 19:00 à 22:30

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

SAMEDI 21 JANVIER

**ADULTE : SAVEURS EXCEPTIONNELLE
09:30 à 11:30**

Blinis, tartare de crevettes et chantilly à l'estragon; Dos de poisson au chorizo, purée à la graine de moutarde; Moelleux aux framboises, coeur chocolat blanc

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

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

MERCREDI 25 JANVIER

ADULTE OU 1 ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS (1 inscription par binôme) : LE JAPON 09:30 à 11:30

Les sushis, les makis, california rolls...

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

VENDREDI 27 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

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

SAMEDI 28 JANVIER

ADULTE : SAVEURS INDIENNES 09:30 à 11:30

Naans selon vos envies : au fromage, à l'ail au cumin...; Vindaloo de boeuf; Oignons bhaji (beignets d'oignons); Thé à la menthe

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : LE SAMEDI, C'EST PÂTISSERIE AVEC EMMANUEL BARTHÉLÉMY ! LE PARIS BREST 14:00 à 16:00

Paris-Brest

Prévoir : 1 assiette(s)