

# PROGRAMME

## JANVIER 2023

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

### ADULTE OU PARENT/ENFANT

#### ADULTE : PARFUM DE VANILLE

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 04 JANVIER 18:30 À 20:30  
VENDREDI 27 JANVIER 18:30 À 20:30

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

#### ADULTE + 1 ENFANT - 12 ANS : LES GALETTES SIMPLE DES ROIS

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

SAMEDI 07 JANVIER 09:30 À 11:30

#### ADULTE : LA GALETTE DES ROIS ( FEUILLETAGE MAISON )

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

SAMEDI 07 JANVIER 14:00 À 16:00

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

#### ADULTE : MENU TROIS ETOILES

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

VENDREDI 13 JANVIER 18:30 À 20:30

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

#### ADULTE : DÉLICE

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

SAMEDI 14 JANVIER 09:30 À 20:30

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

#### ADULTE : LA VIENNOISERIE avec Emmanuel Barthelemy

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

SAMEDI 14 JANVIER 14:00 À 16:00

Prévoir : 6 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 19 JANVIER 18:30 À 20:30

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

#### ADULTE : SAVEURS EXCEPTIONNELLE

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

SAMEDI 21 JANVIER 09:30 À 11:30

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

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

Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco

SAMEDI 21 JANVIER 14:00 À 16:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

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

Les sushis, les makis, california rolls...

| **MERCREDI 25 JANVIER 09:30 À 11:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

## **ADULTE : SAVEURS INDIENNES**

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

| **SAMEDI 28 JANVIER 09:30 À 11:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

## **ADULTE : LE SAMEDI, C'EST PÂTISSERIE AVEC EMMANUEL BARTHÉLÉMY ! LE PARIS BREST**

Paris-Brest

| **SAMEDI 28 JANVIER 14:00 À 16:00**

Prévoir : 1 assiette(s)

## **METS ET VINS**

### **COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VINS : EN JANVIER, ON SE MET AUX VERRES !**

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

| **VENDREDI 20 JANVIER 19:00 À 22:30**