

PROGRAMME

JUIN 2022

(Version susceptible d'être modifiée, le programme est toujours à jour sur le site internet)

VENDREDI 03 JUIN

ADULTE : LES BEAUX JOURS 18:30 à 20:30

Gambas en croûte de noix de cajou, vinaigrette ail et gingembre; Ballottine de volaille farcie au basilic frais, tian de légumes à la provençale; Crème brûlée aux pralines roses

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 petit(s) ramequin(s) à crème brûlée

SAMEDI 04 JUIN

ADULTE : FRAICHEUR 09:30 à 11:30

Gratin de crabe; Poisson du jour au lait de coco et pamplemousse rose; Fenetra (tarte meringuée, abricot et citron confit)

Prévoir : 1 ramequin(s) + 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE + 1 ENFANT -12 ans : TOUT CHOCOLAT 14:00 à 16:00

Chouquettes au chocolat; Tartelette au chocolat

ADULTE + 1 ENFANT -12 ans : MENU DES BEAUX JOURS 18:00 à 20:00

Beignets de crevettes; Boulettes de boeuf maison, sauce tomates et 4-épices; Verrine fruits de saison et grenadine

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

MARDI 07 JUIN

ADULTE : COULEURS 18:30 à 20:30

Profiteroles, chèvre et coulis poivron; Moqueca de Bahia (Gambas, poivrons, lait de coco...);

Mousse au chocolat blanc et mangues, cigarettes

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 assiette(s)

MERCREDI 08 JUIN

ADULTE : DELICIEUSEMENT VOTRE 18:30 à 20:30

Carottes confites, sarrasin, sauce yaourt et citron confit; Dos de poisson, cuisson douce, tapenade, bouillon d'herbes, oignon nouveau mariné; Pavlova aux fruits de saison

Prévoir : 6 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s)

JEUDI 09 JUIN

ADULTE : UN AIR PRINTANIER 18:30 à 20:30

Crème brûlée aux petits pois et curry, et ses mini brochettes tandoori; Filet mignon basse température, citron vert et coriandre, carottes glacées; Verrine à la mangue, mousse au citron vert et croquant au chocolat au lait

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

VENDREDI 10 JUIN

ADULTE : L'ÉTÉ 18:30 à 20:30

Crumble de courgette, roquette et chèvre; Axoa de veau, comme au pays basque; Verrine fruit rouges, chantilly et meringuette maison

Prévoir : 1 petit plat à gratin + 1 boîte(s) hermétique(s) + 2 verrine(s)

SAMEDI 11 JUIN

**ADULTE OU 1 ADULTE + 1 ENFANT
-12ans (1 inscription par binôme) : LES
MACARONS 09:30 à 11:30**

Les macarons à la vanille; La ganache au
chocolat

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

**ADULTE : LA PIÈCE MONTÉE (3 heures)
avec Emmanuel Barthélémy (Supplément
8 ?) 13:30 à 16:30**

Pièce montée

Prévoir : 1 plateau(x)

**ADULTE : ÉPICES TOUT DOUX 18:00 à
20:00**

Mini-tatin carottes et cumin; Joles de porc aux
figues et quatre-épices; Gâteau vapeur au
gingembre

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

LUNDI 13 JUIN

ADULTE : COULEURS 18:30 à 20:30

Profiteroles, chèvre et coulis poivron; Moqueca
de Bahia (Gambas, poivrons, lait de coco...);
Mousse au chocolat blanc et mangues,
cigarettes

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 assiette(s)

MARDI 14 JUIN

**ADULTE : TELLEMENT BON 18:30 à
20:30**

Petit potager de radis aux oignons; Volaille,
purée et maïs, ail frit; After eight (menthe et
chocolat)

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

MERCREDI 15 JUIN

ADULTE OU ADULTE + 1 ENFANT -12

**ANS (une seule inscription par
binôme) : LES SUSHIS 18:30 à 20:30**

Les sushis, les makis, california rolls...

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

JEUDI 16 JUIN

**ADULTE: INDE-NIABLEMENT BON
18:30 à 20:30**

Naans au fromage; Pakora de légumes, sauce
menthe cumin; Poulet tikka et riz basmati au
citron vert

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

VENDREDI 17 JUIN

**COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER
ACCORD METS ET VINS : ESTUAIRE DE
LA LOIRE : Oh marine ! Oh douce !
18:30 à 22:00**

Curé nantais pané, mâche et pommes
fondantes; Poisson, Coquillages, Fenouil; Sablé
breton, confit de rhubarbe aux fraises

SAMEDI 18 JUIN

**ADULTE : LES BEAUX JOURS 09:30 à
11:30**

Gambas en croûte de noix de cajou, vinaigrette
ail et gingembre; Ballottine de volaille farcie au
basilic frais, tian de légumes à la provençale;
Crème brûlée aux pralines roses

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 petit(s)
ramequin(s) à crème brûlée

**ADULTE + 1 ENFANTS - 12 ans : MON
GOÛTER PRÉFÉRÉ 14:00 à 16:00**

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

**ADULTE + 1 ENFANT - 12 ans : BONNE
FÊTE PAPA 18:00 à 20:00**

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

Prévoir : 1 plateau(x)

VENDREDI 24 JUIN

ADULTE : FRAICHEUR 18:30 à 20:30

Gratin de crabe; Poisson du jour au lait de coco et pamplemousse rose; Fenetra (tarte meringuée, abricot et citron confit)

Prévoir : 1 ramequin(s) + 4 boîte(s) hermétique(s)

MERCREDI 29 JUIN

ADULTE : L'ÉTÉ 18:30 à 20:30

Crumble de courgette, roquette et chèvre; Axoa

de veau, comme au pays basque; Verrine fruit rouges, chantilly et meringuette maison

Prévoir : 1 petit plat à gratin + 1 boîte(s) hermétique(s) + 2 verrine(s)

JEUDI 30 JUIN

ADULTE : FISH AND CHIC 18:30 à 20:30

Mon bel éclair saumon avocat (pâte à chou maison); Poisson en écaille de chorizo, coulis poivron rouge; Ile flottante aux pralines, coulis de fraise

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)