

PROGRAMME

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

JUIN 2022

ADULTE OU PARENT/ENFANT

ADULTE : LES BEAUX JOURS

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

VENDREDI 03 JUIN 18:30 À 20:30

SAMEDI 18 JUIN 09:30 À 11:30

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

ADULTE : FRAICHEUR

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

SAMEDI 04 JUIN 09:30 À 11:30

VENDREDI 24 JUIN 18:30 À 20:30

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

ADULTE : COULEURS

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

MARDI 07 JUIN 18:30 À 20:30

LUNDI 13 JUIN 18:30 À 20:30

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

ADULTE : DELICIEUSEMENT VOTRE

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

MERCREDI 08 JUIN 18:30 À 20:30

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

ADULTE : UN AIR PRINTANIER

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

JEUDI 09 JUIN 18:30 À 20:30

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

ADULTE : L'ÉTÉ

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

VENDREDI 10 JUIN 18:30 À 20:30

MERCREDI 29 JUIN 18:30 À 20:30

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

ADULTE : LA PIÈCE MONTÉE (3 heures) avec Emmanuel Barthélémy (supplément 8 €)

Pièce montée

SAMEDI 11 JUIN 13:30 À 16:30

Prévoir : 1 plateau(x)

ADULTE : ÉPICES TOUT DOUX

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

SAMEDI 11 JUIN 18:00 À 20:00

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

ADULTE : TELLEMENT BON

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

| **MARDI 14 JUIN 18:30 À 20:30**

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

ADULTE: INDE-NIABLEMENT BON

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

| **JEUDI 16 JUIN 18:30 À 20:30**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : FISH AND CHIC

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

| **JEUDI 30 JUIN 18:30 À 20:30**

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE/ENFANT

ADULTE + 1 ENFANT -12 ans : TOUT CHOCOLAT

Chouquettes au chocolat; Tartelette au chocolat

| **SAMEDI 04 JUIN 14:00 À 16:00**

ADULTE + 1 ENFANT -12 ans : MENU DES BEAUX JOURS

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

| **SAMEDI 04 JUIN 18:00 À 20:00**

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

ADULTE OU 1 ADULTE + 1 ENFANT -12ans (1 inscription par binôme) : LES

MACARONS

Les macarons à la vanille; La ganache au chocolat

| **SAMEDI 11 JUIN 09:30 À 11:30**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE OU ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS (une seule inscription par binôme) : LES SUSHIS

Les sushis, les makis, california rolls...

| **MERCREDI 15 JUIN 18:30 À 20:30**

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

ADULTE + 1 ENFANTS - 12 ans : MON GOÛTER PRÉFÉRÉ

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

| **SAMEDI 18 JUIN 14:00 À 16:00**

ADULTE + 1 ENFANT - 12 ans : BONNE FÊTE PAPA

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

| **SAMEDI 18 JUIN 18:00 À 20:00**

Prévoir : 1 plateau(x)

METS ET VINS

COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VINS : ESTUAIRE DE LA LOIRE : Oh marine ! Oh douce !

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

| **VENDREDI 17 JUIN 18:30 À 22:00**