

PROGRAMME

MAI 2022

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

MARDI 03 MAI

ADULTE : VOYAGE EN INDE 18:30 à 20:30

Naans au fromage et oignons frits; Curry de poulet-coco et son riz saveur cardamome; Lassi mangue-safran

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

JEUDI 05 MAI

TOP CHEF - CELIBATAIRE 25-40 ANS (Supplément 10 ?) 19:00 à 00:00

TOP CHEF CELIBATAIRE

VENDREDI 06 MAI

ADULTE : LA DOLCE VITA 18:30 à 20:30

Aubergine alla parmigiana; Gambas flambées, crème gingembre paprika; Tiramisu

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

SAMEDI 07 MAI

ADULTE OU ADULTE + 1 ENFANT -12ans (1 inscription par binôme) : TOUT CHOCOLAT 09:03 à 11:30

Twix maison : sablé, caramel au beurre salé enrobage chocolat lait; Coulant au chocolat à la fleur de sel; Tarte sablée au chocolat

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

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

Macarons à la framboise.; Macarons passion
Prévoir : 2 plateau(x) + 1 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : LE RETOUR DES BEAUX JOURS 18:00 à 20:00

Gambas en croûte de noix de cajou, vinaigrette ail et gingembre; Ballottine de volaille farcie au basilic frais, tian de légumes à la provençale; Cheesecake au citron vert

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s) transparent(s)

MARDI 10 MAI

ADULTE : DOUCEURS PRINTANIERES 14:30 à 16:30

Crème brûlée aux asperges et copeaux de parmesan; Poisson, purée artichaut au citron confit, écume citronnelle; Sablé breton, confit de rhubarbe aux fraises

Prévoir : 2 ramequin(s) à crème brûlée + 4 boîte(s) hermétique(s)

JEUDI 12 MAI

ADULTE : SAVEURS DE JARDIN 18:30 à 20:30

Flan carottes et curry, mousse au chèvre; Canard, compote de tomates au chorizo, vinaigrette au basilic et jus de viande; Parfait à la fraise

Prévoir : 4 ramequin(s) + 4 boîte(s)

hermétique(s)

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

SAMEDI 14 MAI

**ADULTE : LE SAMEDI, C'EST
PÂTISSERIE ! LE FRAISIER 14:00 à
16:00**

Fraisier

Prévoir : 1 assiette(s)

**ADULTE : DESTINATION MARRAKECH
18:00 à 20:00**

Salade de carottes à la marocaine; Tajine de poulet au citron confit, pommes de terre et olives vertes; Cornes de gazelle

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) de 1 litre

LUNDI 16 MAI

**ADULTE : ENVIE DU JOUR 18:30 à
20:30**

Nems de poireau, crevette et pavot; Wok de volaille et légumes, réduction de soja montée au beurre; Tatin bretonne à l'ananas rôti, coulis caramel et Cointreau

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

MERCREDI 18 MAI

**ADULTE : DU PARFUM DANS
L'ASSIETTE 18:30 à 20:30**

Sablé parmesan et rubans de légumes de printemps; Poisson à l'huile de truffe, duo d'asperges vertes et blanches au parfum de menthe; Suprêmes de pamplemousse à la fleur de sureau et tuiles aux amandes

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

**ADULTE : SAVEURS DE JARDIN 18:30
à 20:30**

Flan carottes et curry, mousse au chèvre; Canard, compote de tomates au chorizo, vinaigrette au basilic et jus de viande; Parfait à la fraise

VENDREDI 20 MAI

**COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER
ACCORD METS ET VINS : SYRAH J'IRAI
18:30 à 22:00**

Salade landaise; Lotte, safran et poivrons rouges; Fraises au vin

SAMEDI 21 MAI

**ADULTE : DOUCEURS PRINTANIERES
09:30 à 11:30**

Crème brûlée aux asperges et copeaux de parmesan; Poisson, purée artichaut au citron confit, écume citronnelle; Sablé breton, confit de rhubarbe aux fraises

Prévoir : 2 ramequin(s) à crème brûlée + 4 boîte(s) hermétique(s)

**ESCAPE COOK : MAI (OUVERT A
TOUS) 16:00 à 18:00**

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer votre menu?; Crème brûlée au chorizo; Boeuf mariné, salade d'asperges vertes; Baba rhum, chantilly et fraises

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

MERCREDI 25 MAI

**ADULTE : VOYAGE EN INDE 18:30 à
20:30**

Naans au fromage et oignons frits; Curry de poulet-coco et son riz saveur cardamome; Lassi mangue-safran

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

JEUDI 26 MAI

**ADULTE : UN AIR PRINTANIER 14:30 à
16:30**

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)

SAMEDI 28 MAI

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

Les sushis, les makis, california rolls...

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

ADULTE : SAVEURS DE JARDIN 18:00 à 20:00

Flan carottes et curry, mousse au chèvre;

Canard, compote de tomates au chorizo, vinaigrette au basilic et jus de viande; Parfait à la fraise

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

LUNDI 30 MAI

ADULTE : LA DOLCE VITA 18:30 à 20:30

Aubergine alla parmigiana; Gambas flambées, crème gingembre paprika; Tiramisu

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