

# PROGRAMME

MAI 2022

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

## ADULTE OU PARENT/ENFANT

### ADULTE : VOYAGE EN INDE

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

MARDI 03 MAI 18:30 À 20:30

MERCREDI 25 MAI 18:30 À 20:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

### TOP CHEF - CELIBATAIRE 25-40 ANS (supplément 10 €)

TOP CHEF CELIBATAIRE

JEUDI 05 MAI 19:00 À 00:00

### ADULTE : LA DOLCE VITA

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

VENDREDI 06 MAI 18:30 À 20:30

LUNDI 30 MAI 18:30 À 20:30

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

### ADULTE OU ADULTE + 1 ENFANT -12ans (1 inscription par binôme) : TOUT CHOCOLAT

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

SAMEDI 07 MAI 09:03 À 11:30

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

Macarons à la framboise.; Macarons passion

SAMEDI 07 MAI 14:00 À 16:00

Prévoir : 2 plateau(x) + 1 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE : LE RETOUR DES 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; Cheesecake au citron vert

SAMEDI 07 MAI 18:00 À 20:00

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

### ADULTE : DOUCEURS PRINTANIERES

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

MARDI 10 MAI 14:30 À 16:30

SAMEDI 21 MAI 09:30 À 11:30

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

### ADULTE : SAVEURS DE JARDIN

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

JEUDI 12 MAI 18:30 À 20:30

MERCREDI 18 MAI 18:30 À 20:30

SAMEDI 28 MAI 18:00 À 20:00

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

### ADULTE : LE SAMEDI, C'EST PÂTISSERIE ! LE FRAISIER

Fraisier

| **SAMEDI 14 MAI 14:00 À 16:00**

Prévoir : 1 assiette(s)

### **ADULTE : DESTINATION MARRAKECH**

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

| **SAMEDI 14 MAI 18:00 À 20:00**

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

### **ADULTE : ENVIE DU JOUR**

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

| **LUNDI 16 MAI 18:30 À 20:30**

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

### **ADULTE : DU PARFUM DANS L'ASSIETTE**

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

| **MERCREDI 18 MAI 18:30 À 20:30**

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(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 26 MAI 14:30 À 16:30**

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

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

Les sushis, les makis, california rolls...

| **SAMEDI 28 MAI 14:00 À 16:00**

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

## **METS ET VINS**

### **COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VINS : SYRAH J'IRAI**

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

| **VENDREDI 20 MAI 18:30 À 22:00**

## **ESCAPE COOK**

### **ESCAPE COOK : MAI ( OUVERT A TOUS )**

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

| **SAMEDI 21 MAI 16:00 À 18:00**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)