

PROGRAMME

MARS 2023

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

ADULTE OU PARENT/ENFANT

ADULTE : BON APPETIT

Tarte fine camembert et oignon; Poisson, lentilles, chantilly chorizo; Mince pies aux fruits d'hiver

VENDREDI 03 MARS 18:30 À 20:30

Prévoir : 1 plateau(x) + 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE ; DESTINATION BEYROUTH (LE LIBAN)

Houmous à la betterave; Chich taouk (poulet mariné) aux épices, pita et sauce à l'ail; Triangles croustillants noix, miel et fleur d'oranger

SAMEDI 04 MARS 09:30 À 11:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : DES ABEILLES EN CUISINE

Tempura de gambas, réduction au miel épicée; Mignon laqué au miel et au sésame; Fondant miel, oranges et épices

SAMEDI 04 MARS 14:00 À 16:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : L'INDE

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

LUNDI 06 MARS 18:30 À 20:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : PANIER DE SAISON

Crème de légumes oubliés, chips de chorizo; Poisson farci à la mousse de saumon, beurre blanc à la vanille; Suprêmes d'agrumes à la crème d'amandes

VENDREDI 10 MARS 18:30 À 20:30

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : GLOBE COOKER

Crevettes au garam massala et chutney mangue; Pommes de terre comme un risotto, poisson et crème gribiche; Parfait glacé au spéculos

SAMEDI 11 MARS 09:30 À 11:30

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

ADULTE : (3 heures) LA PIECE MONTEE - Avec Emmanuel Barthelemy (supplément 8 €)

La pièce montée d'Emmanuel Barthelemy

SAMEDI 11 MARS 14:00 À 17:00

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

ADULTE : ENTRE ATHENES ET ROME

Chaussons grecs à la menthe et à la feta (Tyropitakia); Saltimbocca de veau à la mozzarella et tomates confites; Panna cotta vanille, coulis passion, tuiles dentelle

MERCREDI 15 MARS 18:30 À 20:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

LA CHINE

Nems; Rouleaux de printemps à la crevette et à la menthe; Riz cantonnais

| **SAMEDI 18 MARS 09:30 À 11:30**

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS (1 inscription par binôme) : MON BON GÂTEAU : NUMBER CAKE

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

| **SAMEDI 18 MARS 14:00 À 16:00**

Prévoir : 1 plateau(x)

ADULTE : DE RETOUR DE BEYROUTH (LE LIBAN)

Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)

| **VENDREDI 24 MARS 18:30 À 20:30**

Prévoir : 4 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

| **SAMEDI 25 MARS 09:30 À 11:30**

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

ADULTE : LA VIENNOISERIE avec Emmanuel Barthelemy

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

| **SAMEDI 25 MARS 14:00 À 16:00**

Prévoir : 6 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE OU ADULTE + 1 ENFANT - 12 ANS (1 inscription par binôme) : DE LA FERME A L'ASSIETTE

Bouchées de concombre aux tomates confites; Médaille de volaille à la Vache qui rit, frites de patates douces.; Tarte tatin aux pommes fondantes

| **VENDREDI 31 MARS 18:30 À 20:30**

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s) + 2 moule à tartelette environ 12 à 15 cm de diamètre

METS ET VINS

COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VINS : ELLES ONT PLUS D'UN TOUR DANS LEUR BARRIQUE

Fraîcheur champignons, crevettes; Magret à la sauce bordelaise, pomme de terre éventail; Tartelette chocolat épices

| **VENDREDI 17 MARS 19:00 À 22:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)