

PROGRAMME

NOVEMBRE 2021

LUNDI 01 NOVEMBRE

ADULTE : LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS 15:00 à 17:00

Rolls de gambas; Dos de cabillaud en écaille de St-Jacques, sauce à l'Anjou rouge; Baba au rhum, façon Mont-Blanc

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

MARDI 02 NOVEMBRE

ADULTE : MISE EN BOUCHE GOURMANDE 18:30 à 20:30

Nems de langoustines, sauce aigre-douce; Eclairs au wasabi et mousse de poisson fumé; Faux macaron champignons et foie gras

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

MERCREDI 03 NOVEMBRE

ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS (1 inscription par binôme) : MES DESSERTS FAVORIS 14:30 à 15:30

Cookies aux M&M'S; Brownies chocolat et noix de pecan; Smoothie à la banane

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

JEUDI 04 NOVEMBRE

ADULTE : LES MILLE-FEUILLES (Supplément 3 ?) 18:30 à 20:30

Mille-feuilles de noix de St-Jacques et poireau à la rouille; Mille-feuilles au chocolat

VENDREDI 05 NOVEMBRE

ADULTE : MENU DES GRANDS SOIRS 14:00 à 16:00

Croustillant de brick aux fruits de mer, sauce armoricaine; Poisson basse température, béarnaise à la citronnelle, écrasé de pomme de terre iodée; Crème chocolat, chantilly caramel au beurre salé et petits dés au café

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

OENOLOGIE : LES ACCORDS METS ET VINS 18:30 à 22:00

Mille-feuilles de noix de St-Jacques et poireau à la rouille; Polenta dorée aux olives, saltimbocca de veau; Café liégeois gourmand

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

SAMEDI 06 NOVEMBRE

ADULTE : L'APERO DE L'ATELIER 09:30 à 11:30

Madeleines au chorizo; Croustillant au poulet, fromage frais et abricot secs; Blinis aux tomates confites, façon croque; Cocktail : Fresh apple

ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS (1 inscription par binôme) : TOUT EN COULEUR 14:00 à 16:00

Bricks aux pommes et chocolat; Crumble tutti frutti; Banane curd et moelleux au chocolat au lait

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 plat à gratin moyen

ADULTE : LES MISES EN BOUCHE DU RÉVEILLON 18:30 à 20:30

Verrine à la crème Dubarry au saumon fumé, granité au persil; Verrine tomates et langoustines à la crème de carapaces; Crumble d'escargot au parmesan

Prévoir : 1 ramequin(s)

LUNDI 08 NOVEMBRE

ADULTE : AU COIN DU FEU 18:30 à 20:30

Terrine de canard aux noisettes et pistaches; Émincé de volaille au gingembre, champignons dorés, crème d'oignon; Poires pochées et muffins au chocolat

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

MERCREDI 10 NOVEMBRE

ADULTE : L'INDE 18:30 à 20:30

Poulet tandoori et riz à la menthe douce; Thé indien; Naans au fromage

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

VENDREDI 12 NOVEMBRE

ADULTE : LE MENU DE NOVEMBRE 18:30 à 20:30

Croustillant gambas et foie gras, réduction aux agrumes; Volaille, farce fine échalotes et noisettes, crémeux au céleri; Tuiles dentelle, tartare d'ananas et crème fouettée passion

Prévoir : 6 boîte(s) hermétique(s) + 2 petit plat à gratin 20cm/20cm + 2 ramequin(s)

SAMEDI 13 NOVEMBRE

ADULTE : EN ROUTE VERS LE RÉVEILLON 09:30 à 11:30

Ravioles de langoustines, crémeux au chou-fleur; Cuisse de volaille farcie et rôtie, jus corsé; Dips de chèvre frais panés au pain d'épices, sirop à la menthe

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE OU 1 ADULTE + 1 ENFANT -12

ANS (1 inscription par binôme) : LES MACARONS 14:00 à 16:00

Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco; Les macarons à la vanille

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : MENU DES GRANDS SOIRS 18:00 à 20:00

Croustillant de brick aux fruits de mer, sauce armoricaine; Poisson basse température, béarnaise à la citronnelle, écrasé de pomme de terre iodée; Crème chocolat, chantilly caramel au beurre salé et petits dés au café

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

LUNDI 15 NOVEMBRE

ADULTE : EN ROUTE VERS LE RÉVEILLON 18:30 à 20:30

Ravioles de langoustines, crémeux au chou-fleur; Cuisse de volaille farcie et rôtie, jus corsé; Dips de chèvre frais panés au pain d'épices, sirop à la menthe

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

MERCREDI 17 NOVEMBRE

ADULTE : LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS 18:30 à 20:30

Rolls de gambas; Dos de cabillaud en écaille de St-Jacques, sauce à l'Anjou rouge; Baba au rhum, façon Mont-Blanc

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

JEUDI 18 NOVEMBRE

ADULTE : L'ASIE A PICORER 18:30 à 20:30

Nems; Beignets de crevettes chinois; Samossas au boeuf épicé

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

SAMEDI 20 NOVEMBRE

**ADULTE : LES MILLE-FEUILLES
(Supplément 3 ?) 18:30 à 20:30**

Mille-feuilles de noix de St-Jacques et poireau à la rouille; Mille-feuilles au chocolat

LUNDI 22 NOVEMBRE

**ADULTE : MISE EN BOUCHE
GOURMANDE 18:30 à 20:30**

Nems de langoustines, sauce aigre-douce;
Eclairs au wasabi et mousse de poisson fumé;
Faux macaron champignons et foie gras

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

MERCREDI 24 NOVEMBRE

**ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS (1
inscription par binôme) : TOUT EN
COULEUR 15:00 à 17:00**

Bricks aux pommes et chocolat; Crumble tutti
frutti; Banane curd et moelleux au chocolat au
lait

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 plat à
gratin moyen

JEUDI 25 NOVEMBRE

**ADULTE : AU COIN DU FEU 15:00 à
17:00**

Terrine de canard aux noisettes et pistaches;
Émincé de volaille au gingembre, champignons
dorés, crème d'oignon; Poires pochées et
muffins au chocolat

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

VENDREDI 26 NOVEMBRE

**ADULTE : LES MILLE-FEUILLES
(Supplément 3 ?) 14:00 à 16:00**

Mille-feuilles de noix de St-Jacques et poireau à
la rouille; Mille-feuilles au chocolat

ADULTE : EN ROUTE VERS LE

RÉVEILLON 18:30 à 20:30

Ravioles de langoustines, crémeux au
chou-fleur; Cuisse de volaille farcie et rôtie, jus
corsé; Dips de chèvre frais panés au pain
d'épices, sirop à la menthe

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

SAMEDI 27 NOVEMBRE

**ADULTE : MENU DES GRANDS SOIRS
09:30 à 11:30**

Croustillant de brick aux fruits de mer, sauce
armoricaine; Poisson basse
température, béarnaise à la citronnelle, écrasé
de pomme de terre iodée; Crème chocolat,
chantilly caramel au beurre salé et petits dés au
café

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

**ADULTE OU ADULTE + 1 ENFANT
-12ANS (1 inscription par binôme) : LA
BÛCHE DE NOËL 14:00 à 16:00**

La bûche de Noël aux deux chocolats et éclats de
nougatine

Prévoir : 1 plateau(x) + 1 Moule à cake

**ADULTE OU 1 ADULTE + 1 ENFANT -12
ANS (1 inscription par binôme) : LE
JAPON 18:30 à 20:30**

Les sushis, les makis, california rolls...

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

LUNDI 29 NOVEMBRE

**ADULTE : LE MENU DE NOVEMBRE
18:30 à 20:30**

Croustillant gambas et foie gras, réduction aux
agrumes; Volaille, farce fine échalotes et
noisettes, crémeux au céleri; Tuiles dentelle,
tartare d'ananas et crème fouettée passion

Prévoir : 6 boîte(s) hermétique(s) + 2 petit plat à
gratin 20cm/20cm + 2 ramequin(s)

MARDI 30 NOVEMBRE

ADULTE : LES MISES EN BOUCHE DU

RÉVEILLON 15:00 à 17:00

Verrine à la crème Dubarry au saumon fumé,
granité au persil; Verrine tomates et
langoustines à la crème de carapaces; Crumble
d'escargot au parmesan

Prévoir : 1 ramequin(s)