

PROGRAMME

NOVEMBRE 2021

ADULTE OU PARENT/ENFANT

ADULTE : LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS

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

LUNDI 01 NOVEMBRE 15:00 A 17:00
MERCREDI 17 NOVEMBRE 18:30 A 20:30

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

ADULTE : MISE EN BOUCHE GOURMANDE

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

MARDI 02 NOVEMBRE 18:30 A 20:30
LUNDI 22 NOVEMBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

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

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

MERCREDI 03 NOVEMBRE 14:30 A 15:30

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : LES MILLE-FEUILLES (supplément 3 €)

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

JEUDI 04 NOVEMBRE 18:30 A 20:30
SAMEDI 20 NOVEMBRE 18:30 A 20:30
VENDREDI 26 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

ADULTE : MENU DES GRANDS SOIRS

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

VENDREDI 05 NOVEMBRE 14:00 A 16:00
SAMEDI 13 NOVEMBRE 18:00 A 20:00
SAMEDI 27 NOVEMBRE 09:30 A 11:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : L'APERU DE L'ATELIER

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

SAMEDI 06 NOVEMBRE 09:30 A 11:30

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

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

SAMEDI 06 NOVEMBRE 14:00 A 16:00
MERCREDI 24 NOVEMBRE 15:00 A 17:00

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

ADULTE : LES MISES EN BOUCHE DU RÉVEILLON

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

SAMEDI 06 NOVEMBRE 18:30 A 20:30
MARDI 30 NOVEMBRE 15:00 A 17:00

Prévoir : 1 ramequin(s)

ADULTE : AU COIN DU FEU

Terrine de canard aux noisettes et pistaches; Émincé de volaille au gingembre, champignons dorés, crème

d'oignon; Poires pochées et muffins au chocolat

LUNDI 08 NOVEMBRE 18:30 A 20:30

JEUDI 25 NOVEMBRE 15:00 A 17:00

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

ADULTE : L'INDE

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

MERCREDI 10 NOVEMBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : LE MENU DE NOVEMBRE

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

VENDREDI 12 NOVEMBRE 18:30 A 20:30

LUNDI 29 NOVEMBRE 18:30 A 20:30

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

ADULTE : EN ROUTE VERS LE RÉVEILLON

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

SAMEDI 13 NOVEMBRE 09:30 A 11:30

LUNDI 15 NOVEMBRE 18:30 A 20:30

VENDREDI 26 NOVEMBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

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

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

SAMEDI 13 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : L'ASIE A PICORER

Nems; Beignets de crevettes chinois; Samossas au boeuf épicé

JEUDI 18 NOVEMBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE OU ADULTE + 1 ENFANT -12ANS (1 inscription par binôme) : LA BÛCHE DE NOËL

La bûche de Noël aux deux chocolats et éclats de nougatine

SAMEDI 27 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

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

ADULTE OU 1 ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS (1 inscription par binôme) : LE JAPON

Les sushis, les makis, california rolls...

SAMEDI 27 NOVEMBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

METS ET VINS

OENOLOGIE : LES ACCORDS METS ET VINS

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

VENDREDI 05 NOVEMBRE 18:30 A 22:00

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