

# PROGRAMME

**OCTOBRE 2021**

## ADULTE OU PARENT/ENFANT

### ADULTE : BORD DE MER

Brochette de moules, sauce aux herbes; Pavé de saumon au thé et saveur anisée, tomates cerises aigre-douce; Nage de fraises à la menthe fraîche et crème fouettée citron

**SAMEDI 02 OCTOBRE 09:00 A 11:00**

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE : SAVEURS D'ASIE

Porc laqué à la citronnelle; Salade de boeuf aux épices; Crevettes caramélisées menthe et sésame

**VENDREDI 08 OCTOBRE 18:00 A 20:00**

**JEUDI 21 OCTOBRE 18:00 A 20:00**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE OU 1 ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS ( 1 inscription par binôme) : JOLIE CHARLOTTE, POIRE, CAMEL ET CHOCOLAT

Jolie charlotte poire, caramel et chocolat

**SAMEDI 09 OCTOBRE 14:00 A 16:00**

**SAMEDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE : LE MENU DE LA FIN D'ÉTÉ

Gaspacho de melon; Brochette de volaille, sauce yaourt-gingembre; Ile flottante sur coulis de fraise

**SAMEDI 09 OCTOBRE 18:00 A 20:00**

Prévoir : 1 petit pot à confiture avec couvercle de 500ml+ 3 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

**MERCREDI 13 OCTOBRE 14:00 A 16:00**

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE : DEJEUNER AU SOLEIL

Tartelette au curry, roses de courgettes; Filet mignon en croûte de jambon cru et basilic; Clafoutis aux abricots, coulis fraises rhubarbe

**MERCREDI 13 OCTOBRE 18:00 A 20:00**

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

### ADULTE : LA CUISINE INDIENNE

Boulettes de crevettes, chutney à la mangue; Curry de poulet, et riz (pulao) aux fruits secs; Appam (pain à la farine de riz)

**JEUDI 14 OCTOBRE 15:00 A 17:00**

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE OU 1 ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS ( 1 inscription par binôme) : TARTE CITRON MERINGUÉE

TARTE CITRON MERINGUEE

**SAMEDI 16 OCTOBRE 14:00 A 16:00**

Prévoir : 1 assiette(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) de grande

### ADULTE : LES COCOTTES

Cocotte de gambas et sa julienne de légumes au jus d' agrumes et curcuma; Cocotte parmentière au canard; Cocotte de pommes en croûte feuilletée

**SAMEDI 16 OCTOBRE 18:00 A 20:00**

Prévoir : 6 petite cocotte + 2 boîte(s) hermétique(s) + 6 ramequin(s)

## ADULTE : DÉCOLLAGE VERS LA THAÏLANDE

Soupe thaïlandaise aux crevettes (tom yam kaeng); Porc à l'aigre douce; Riz au lait de coco

**LUNDI 18 OCTOBRE 18:00 A 20:00**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

## ADULTE : UN DÎNER AUX SAVEURS D'AUTOMNE

Moules gratinées au curry; Volaille fondante à l'orange, potimarron à la noisette, fleurs de carottes; Tartelette caramel et crème brûlée

**MERCREDI 20 OCTOBRE 15:00 A 17:00**  
**SAMEDI 30 OCTOBRE 18:00 A 20:00**

Prévoir : 1 petit plat à gratin + 4 boîte(s) hermétique(s)

## ADULTE : VIVE LA NORMANDIE

Aumonière au confit de canard, pomme Granny et jus vert; Poulet au cidre et à l'andouille; Crème brûlée aux pommes flambées et séchées

**VENDREDI 22 OCTOBRE 18:00 A 20:00**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

## ADULTE : VIVE LA BRETAGNE

Rillettes de sardines, blinis de sarasin à la salicorne; Poulet au cidre et à l'andouille; Sablé breton au coeur chocolat

**SAMEDI 23 OCTOBRE 18:00 A 20:00**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

## ADULTE + 1 ENFANT -12ans ( 1 seule inscription par binôme): MON MENU GOURMET

Crème brûlée aux tomates confites; Cassolette de la mer; Panna cotta au chocolat au lait

**MARDI 26 OCTOBRE 18:30 A 20:30**

Prévoir : 2 ramequin(s) à crème brûlée + 8 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin allant au four + 4 ramequin(s)

## ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS ( 1 inscription par binôme) : HALLOWEEN CHOCOLATE (venez déguisés)

La citrouille version Halloween; "Le cercueil d' Halloween"

**MERCREDI 27 OCTOBRE 15:00 A 17:00**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

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

Les sushis, les makis, california rolls...

**JEUDI 28 OCTOBRE 18:00 A 20:00**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

## ADULTE : LE POISSON : FISH-TREMENT BON !

Paupiette de saumon fumé à la crème d'avocat; Papillote de poisson à la julienne de légumes et estragon; Mousseline de poisson, émulsion orange-soja

**VENDREDI 29 OCTOBRE 18:00 A 20:00**

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

## ADULTE +1 ENFANT -12 ANS ( 1 inscription par binôme) : ON PREPARE HALLOWEEN ( Venez déguisés)

Soupe orange aux "araignées"; croustillantes; Gâteau cervelle (choco-framboise); La citrouille version Halloween

**SAMEDI 30 OCTOBRE 14:00 A 16:00**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 bocal avec couvercle + 2 ramequin allant au four

## METS ET VINS

### COURS DE CUISINE SUIVI DU DÎNER ACCORD METS ET VINS

Pastilla de poires, bleu et éclats de noix; Risotto au magret fumé, roquette et noix; La crème brûlée à la mandarine impériale et segments d'agrumes

**VENDREDI 15 OCTOBRE 18:30 A 22:30**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

## ADO (13-17ANS)

### ADO : MON MENU GOURMET

Crème brûlée aux tomates confites; Cassolette de la mer; Panna cotta au chocolat au lait

**MARDI 26 OCTOBRE 18:30 A 20:30**

Prévoir : 2 ramequin(s) à crème brûlée + 8 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin allant au four + 4 ramequin(s)