

PROGRAMME

OCTOBRE 2022

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

SAMEDI 01 OCTOBRE

ADULTE : DES POMMES, DES POIRES...

09:30 à 11:30

Tatin pomme-camembert; Escalopes de poulet aux poireaux, pommes et cidre; Allumettes feuilletées, crème caramel et chips de pomme

Prévoir : 6 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE OU 1 ADULTE + 1 ENFANT -12

ANS (1 inscription par binôme) : LE

JAPON 14:00 à 16:00

Les sushis, les makis, california rolls...

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADO (13-17ANS) : LE JAPON 14:00 à

16:00

Les sushis, les makis, california rolls...

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

JEUDI 06 OCTOBRE

ADULTE : UN SOIR A BEYROUTH 18:30

à 20:30

Keftas à la coriandre; Chich taouk (poulet mariné) aux épices, pita et houmous; Triangles croustillants amande, miel et fleur d'oranger

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

SAMEDI 08 OCTOBRE

ADULTE : VIVE LA BRETAGNE 09:30 à

11:30

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

breton au coeur chocolat

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE OU 1 ADULTE + 1 ENFANT

-12ans (1 inscription par binôme) : LES

MACARONS 14:30 à 16:30

Les macarons à la vanille; La ganache au chocolat

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

MARDI 11 OCTOBRE

ADULTE : PLAISIR 18:30 à 20:30

Brioche au chorizo; St Jacques au beurre d'orange, julienne de légumes; Tatin bretonne à l'ananas rôti, coulis caramel et Cointreau

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

JEUDI 13 OCTOBRE

ADULTE : LES SAVEUR DE

L'INDE...NIABLEMENT BON ! 18:30 à

20:30

Naans au fromage et oignons frits; Poulet korma; Raita croquant

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

VENDREDI 14 OCTOBRE

COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER

ACCORD METS ET VINS : L'ITALIE

19:00 à 22:30

Caponata; Vitello tonnato (veau accompagné d'une sauce au thon) et poivrons marinés; Baba

au limoncello

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

SAMEDI 15 OCTOBRE

ADULTE : PROMENONS-NOUS DANS LES BOIS 09:30 à 11:30

Ile flottante aux champignons, canard fumé et pain doré; Veau farci aux noix et pruneaux; Rochers pralinés

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : LA VIENNOISERIE avec Emmanuel Barthelemy 14:00 à 16:00

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

Prévoir : 6 boîte(s) hermétique(s)

MARDI 18 OCTOBRE

ADULTE : UN DÏNER AUX SAVEURS D'AUTOMNE 18:30 à 20:30

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

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

MERCREDI 19 OCTOBRE

ADULTE: BON APPETIT BIENSUR 18:30 à 20:30

Accras de morue; Colombo de poulet au butternut; Tiramisu chaï

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

MARDI 25 OCTOBRE

ADULTE : AU COIN DU FEU 18:30 à 20:30

Crème de parmesan, cigarettes aux champignons; Risotto au cheddar fumé et châtaignes; Tarte au citron en verrine

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

VENDREDI 28 OCTOBRE

ADULTE : DES POMMES, DES POIRES... 18:30 à 20:30

Tatin pomme-camembert; Escalopes de poulet aux poireaux, pommes et cidre; Allumettes feuilletées, crème caramel et chips de pomme

Prévoir : 6 boîte(s) hermétique(s)

SAMEDI 29 OCTOBRE

ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS (1 inscription par binome) : LES MACARONS D'HALLOWEEN (Venez déguisés) 09:30 à 11:30

Les macarons à la vanille

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS (1 inscription par binôme) : HALLOWEEN CHOCOLATE (venez déguisés) 15:00 à 17:00

La citrouille version Halloween; "Le cercueil d' Halloween"; Oeufs de dragon

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)