

# PROGRAMME

**OCTOBRE 2022**

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

## ADULTE OU PARENT/ENFANT

### ADULTE : DES POMMES, DES POIRES...

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

**SAMEDI 01 OCTOBRE 09:30 À 11:30**

**VENDREDI 28 OCTOBRE 18:30 À 20:30**

Prévoir : 6 boîte(s) hermétique(s)

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

Les sushis, les makis, california rolls...

**SAMEDI 01 OCTOBRE 14:00 À 16:00**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE : UN SOIR A BEYROUTH

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

**JEUDI 06 OCTOBRE 18:30 À 20:30**

Prévoir : 1 petit plat à gratin + 1 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 08 OCTOBRE 09:30 À 11:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE OU 1 ADULTE + 1 ENFANT

### -12ans (1 inscription par binôme) : LES MACARONS

Les macarons à la vanille; La ganache au chocolat

**SAMEDI 08 OCTOBRE 14:30 À 16:30**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE : PLAISIR

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

**MARDI 11 OCTOBRE 18:30 À 20:30**

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

### ADULTE : LES SAVEUR DE L'INDE...NIABLEMENT BON !

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

**JEUDI 13 OCTOBRE 18:30 À 20:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE : PROMENONS-NOUS DANS LES BOIS

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

**SAMEDI 15 OCTOBRE 09:30 À 11:30**

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE : LA VIENNOISERIE avec Emmanuel Barthelemy

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

**SAMEDI 15 OCTOBRE 14:00 À 16:00**

Prévoir : 6 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

| **MARDI 18 OCTOBRE 18:30 À 20:30**

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

## **ADULTE: BON APPETIT BIENSUR**

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

| **MERCREDI 19 OCTOBRE 18:30 À 20:30**

Prévoir : 2 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

| **MARDI 25 OCTOBRE 18:30 À 20:30**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

## **ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS (1 inscription par binome) : LES MACARONS D'HALLOWEEN ( Venez déguisés)**

Les macarons à la vanille

| **SAMEDI 29 OCTOBRE 09:30 À 11:30**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

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

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

| **SAMEDI 29 OCTOBRE 15:00 À 17:00**

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

## **ADO (13-17ANS)**

### **ADO (13-17ANS) : LE JAPON**

Les sushis, les makis, california rolls...

| **SAMEDI 01 OCTOBRE 14:00 À 16:00**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

## **METS ET VINS**

### **COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VINS : L'ITALIE**

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

| **VENDREDI 14 OCTOBRE 19:00 À 22:30**

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