

PROGRAMME

SEPTEMBRE 2022

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

JEUDI 01 SEPTEMBRE

ADULTE : RETOUR DE VACANCES

18:30 à 20:30

Ravioles aux figues et à la fourme d'Ambert, réduction balsamique aux épices; Gambas sautées comme dans le sud, ail, persil, huile d'olive; Croissant de lune à la noisette

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

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

JEUDI 08 SEPTEMBRE

ADULTE : MON VOYAGE EN THAÏLANDE

18:30 à 20:30

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

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

VENDREDI 02 SEPTEMBRE

ADULTE : VIVE LA RENTREE 18:30 à 20:30

Crème fouettée au thym, sablé au cumin; Filet mignon, crème à l'ail, crumble aux pignons; Cheesecake aux myrtilles, façon crème brûlée

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

VENDREDI 09 SEPTEMBRE

ADULTE : LES POMMES 18:30 à 20:30

Croustillant aux pommes et magret fumé; Escalope de volaille aux pommes, gratinée au fromage de chèvre et romarin; Tarte tatin aux pommes fondantes

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

SAMEDI 03 SEPTEMBRE

ADULTE : LE MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE 09:30 à 11:30

Tartinade figues, feta et noix; Poisson, viennoise au parmesan, écrasé de pomme de terre au fenouil; Fausse brioche (mais vrai délice) rhum et raisins

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE+ 1 ENFANT -12 ANS (1 inscription par binôme) : UNE RENTRÉE EN « DOUCEURS »; 14:00 à 16:00

Iles flottantes amandes et caramel; Profiterole, sauce chocolat; Rochers coco

SAMEDI 10 SEPTEMBRE

ADULTE OU ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS (1 inscription par binôme) : JOLIS MACARONS EN FORME DE LICORNE 09:30 à 11:30

Macarons licorne à la vanille

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : LE SAMEDI, C'EST PÂTISSERIE ! LE TRIANON (OU ROYAL CHOCOLAT) 14:00 à 16:00

Le Trianon (ou Royal Chocolat)

Prévoir : 1 assiette(s) + 1 moule(s) a manqué diam.18

ADULTE : PANIER DE SAISON 18:00 à 20:00

Tagliatelles de courgettes, buchette de chèvre frais aux éclats de noisettes et brunoise de courgettes; Filet mignon, crème à l'ail, crumble aux pignons; Croustillant de pommes, caramel au beurre salé

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

LUNDI 12 SEPTEMBRE

ADULTE : MON MENU EQUILIBRE 18:30 à 20:30

Gaspacho de pomme verte au concombre; Aubergines farcies au parmesan; Papillote figues-raisins, tuiles aux noix

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

JEUDI 15 SEPTEMBRE

ADULTE : LA CUISINE INDIENNE 18:00 à 20:30

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

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

SAMEDI 17 SEPTEMBRE

ADULTE : (3 heures) La pièce montée d'Emmanuel Barthelemy (Supplément 8 ?) 13:30 à 16:30

La pièce montée d'Emmanuel Barthelemy

Prévoir : 1 plateau(x) + 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 assiette(s)

TOP CHEF - CELIBATAIRE 35-50 ANS - Uniquement sur réservation - Places limitées (Supplément 10 €) 19:00 à 23:30

LUNDI 19 SEPTEMBRE

ADULTE : LE MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE 18:30 à 20:30

Tartinade figues, feta et noix; Poisson, viennoise au parmesan, écrasé de pomme de terre au fenouil; Fausse brioche (mais vrai délice) rhum et raisins

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

JEUDI 22 SEPTEMBRE

ADULTE : POUR LE PLAISIR DES YEUX ET DES PAPILLES 18:30 à 20:30

Nems de langoustines, sauce aigre-douce; Pintade rôties aux épices tandoori, mousseline de carottes à l'orange et cardamome; Cromesquis chèvre et fruits secs

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

VENDREDI 23 SEPTEMBRE

COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VINS : LA CORSE 19:00 à 22:30

Cannelloni corses à la brousse; Poulet à la sauge, pommes de terre éventail; Fiadone (dessert corse)

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

SAMEDI 24 SEPTEMBRE

ADULTE OU ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS (1 inscription par binôme) : LES MACARONS D'AUTOMNE 14:00 à 16:00

Les macarons à la pomme; Les macarons à la noisette

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE + 1 ENFANT - 12 Ans (1 inscription par binôme) : VICE VERSA 18:00 à 20:00

Moelleux abricot pois chiche; Gâteau courgette et chocolat; Taboulé fraises et pistaches à la fleur d'oranger

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

VENDREDI 30 SEPTEMBRE

ADULTE : PANIER DE SAISON 18:30 à 20:30

Tagliatelles de courgettes, buchette de chèvre frais aux éclats de noisettes et brunoise de courgettes; Filet mignon, crème à l'ail, crumble aux pignons; Croustillant de pommes, caramel au beurre salé

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)