

# PROGRAMME

## SEPTEMBRE 2022

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

### ADULTE OU PARENT/ENFANT

#### ADULTE : RETOUR DE VACANCES

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

JEUDI 01 SEPTEMBRE 18:30 À 20:30

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

#### ADULTE : VIVE LA RENTREE

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

VENDREDI 02 SEPTEMBRE 18:30 À 20:30

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

#### ADULTE : LE MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE

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

SAMEDI 03 SEPTEMBRE 09:30 À 11:30

LUNDI 19 SEPTEMBRE 18:30 À 20:30

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

#### ADULTE+ 1 ENFANT -12 ANS ( 1 inscription par binôme ) : UNE RENTRÉE EN " DOUCEURS "

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

SAMEDI 03 SEPTEMBRE 14:00 À 16:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

#### ADULTE : MON VOYAGE EN THAÏLANDE

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

JEUDI 08 SEPTEMBRE 18:30 À 20:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

#### ADULTE : LES POMMES

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

VENDREDI 09 SEPTEMBRE 18:30 À 20:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

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

Macarons licorne à la vanille

SAMEDI 10 SEPTEMBRE 09:30 À 11:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

#### ADULTE : LE SAMEDI, C'EST PÂTISSERIE ! LE TRIANON (OU ROYAL CHOCOLAT)

Le Trianon (ou Royal Chocolat)

SAMEDI 10 SEPTEMBRE 14:00 À 16:00

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

#### ADULTE : PANIER DE SAISON

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

SAMEDI 10 SEPTEMBRE 18:00 À 20:00

VENDREDI 30 SEPTEMBRE 18:30 À 20:30

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

### **ADULTE : MON MENU EQUILIBRE**

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

| **LUNDI 12 SEPTEMBRE 18:30 À 20:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(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 15 SEPTEMBRE 18:00 À 20:30**

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

### **ADULTE : (3 heures) La pièce montée d'Emmanuel Barthelemy (supplément 8 €)**

La pièce montée d'Emmanuel Barthelemy

| **SAMEDI 17 SEPTEMBRE 13:30 À 16:30**

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 €)**

| **SAMEDI 17 SEPTEMBRE 19:00 À 23:30**

### **ADULTE : POUR LE PLAISIR DES YEUX**

### **ET DES PAPILLES**

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

| **JEUDI 22 SEPTEMBRE 18:30 À 20:30**

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

### **ADULTE OU ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS (1 inscription par binôme) : LES MACARONS D'AUTOMNE**

Les macarons à la pomme; Les macarons à la noisette

| **SAMEDI 24 SEPTEMBRE 14:00 À 16:00**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

### **ADULTE + 1 ENFANT - 12 Ans (1 inscription par binôme) : VICE VERSA**

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

| **SAMEDI 24 SEPTEMBRE 18:00 À 20:00**

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

## **METS ET VINS**

### **COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VINS : LA CORSE**

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

| **VENDREDI 23 SEPTEMBRE 19:00 À 22:30**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)