

ADULTE

ADULTE : JAPON

Les sushis, les makis, california rolls...; Brochette de poulet, sauce yakitori

MARDI 07 MAI 18:30 A 20:30
SAMEDI 18 MAI 17:00 A 19:00
MERCREDI 22 MAI 18:30 A 20:30
SAMEDI 29 JUIN 17:00 A 19:00

ADULTE : LES BEAUX JOURS

Gambas en croûte de noix de cajou, vinaigrette ail et gingembre; Ballottine de volaille farcie au basilic frais, tian de légumes à la provençale; Crème brûlée aux pralines roses

SAMEDI 11 MAI 14:00 A 16:00
VENDREDI 24 MAI 18:30 A 20:30
SAMEDI 22 JUIN 17:00 A 19:00
JEUDI 27 JUIN 18:30 A 20:30

ADULTE : INDE-NIABLEMENT BON

Naans au fromage; Pakora de légumes, sauce menthe cumin; Poulet tikka et riz basmati au citron vert

SAMEDI 11 MAI 17:00 A 19:00
MERCREDI 15 MAI 18:30 A 20:30
MERCREDI 05 JUIN 18:30 A 20:30

ADULTE : UN AIR PRINTANIER

Crème brûlée aux petits pois et curry, et ses mini brochettes tandoori; Filet mignon basse température, citron vert et coriandre, carottes glacées; Verrine à la mangue, mousse au citron vert et croquant au chocolat au lait

DIMANCHE 12 MAI 10:00 A 12:00
JEUDI 23 MAI 14:00 A 16:00
VENDREDI 14 JUIN 18:30 A 20:30
SAMEDI 29 JUIN 14:00 A 16:00
MARDI 02 JUILLET 14:00 A 16:00

ADULTE : LES MACARONS

Macarons au chocolat; Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco

MARDI 14 MAI 14:00 A 16:00

ADULTE : DOUCEUR DE PRINTEMPS

Crème brûlée aux asperges et copeaux de parmesan; Poisson, purée artichaut au citron confit, écume citronnelle; Sablé breton, confit de rhubarbe aux fraises

JEUDI 16 MAI 14:00 A 16:00
SAMEDI 01 JUIN 09:30 A 11:30
MARDI 11 JUIN 18:30 A 20:30

ADULTE : LA THAÏLANDE

Pad thaï (nouilles sautées au poulet); Soupe thaïlandaise aux crevettes (tom yam kaeng); Chop suey (émincé de porc, wok de légumes et nouilles de riz croustillantes)

JEUDI 16 MAI 18:30 A 20:30

ADULTE : DELICIEUSEMENT VOTRE

Carottes confites, sarrasin, sauce yaourt et citron confit; Dos de poisson, cuisson douce, tapenade, bouillon d'herbes, oignon nouveau mariné; Pavlova aux fruits de saison

SAMEDI 18 MAI 09:30 A 11:30
MARDI 28 MAI 14:00 A 16:00
SAMEDI 15 JUIN 14:00 A 16:00
JEUDI 20 JUIN 18:30 A 20:30

ADULTE : MENU 100% ANGEVINS

Galipettes; La goulaine, plat emblématique; Crêmet d'Anjou au coulis de framboises

SAMEDI 18 MAI 14:00 A 16:00

ADULTE : LES MACARONS DES BEAUX JOURS

Macarons à la framboise; Macarons passion

SAMEDI 25 MAI 14:00 A 16:00
LUNDI 10 JUIN 14:00 A 16:00
SAMEDI 22 JUIN 14:00 A 16:00

ADULTE : DELICES DU JOUR

Nems de poireau, crevette et pavot; Tajine d'agneau aux abricots moelleux; tarte au chocolat meringuée

SAMEDI 01 JUIN 14:00 A 16:00

LUNDI 17 JUIN 14:00 A 16:00

ADULTE : JAPON LOVER

Ramen : nouille soba, bouillon, porc, oeuf mollet, chou...;
Udon : miso, courge et champignons

SAMEDI 01 JUIN 17:00 A 19:00

ADULTE : SAVEURS

Pita, roquette, feta, menthe, ail...; Poulet sauté à la citronnelle; Mochis garnis à la cacahuète

VENDREDI 07 JUIN 18:30 A 20:30

SAMEDI 15 JUIN 09:30 A 11:30

ADULTE : GOÛTER AU CHOCOLAT

Éclairs au chocolat; Chouquettes aux grains de sucre;
Rochers choco-cacahuètes

JEUDI 27 JUIN 09:30 A 11:30

ADULTE : LE JAPON

Les sushis, les makis, california rolls...; Yakitoris de poulet

METS ET VINS

COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VINS : MAI

Velouté froid de petits pois au lait de coco et curry vert, cacahuètes; Le tigre qui pleure (boeuf mariné), légumes croquants; Crème au chocolat, streusel chocolat

JEUDI 23 MAI 19:00 A 23:00

COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VINS : JUIN

Tagliatelles de courgettes, buchette de chèvre frais aux éclats de noisettes et brunoise de courgettes; Mignon de porc, pommes de terre et sauce chimichurri (citron vert et herbes fraîches); Gâteau financier aux framboises

VENDREDI 28 JUIN 19:00 A 23:00

ADULTE/ENFANT

ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : BON APPETIT

Nems de mozzarella, tomates et basilic; Pomme de terre farcie à la viande; Fruit rouge, fraise et menthe

SAMEDI 25 MAI 09:30 A 11:30

ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : TROMPE L'OEIL

Cornet feuilleté au thon (comme une carotte);
Parmentier boeuf carotte (comme une clémentine);
Gâteau comme une éponge

SAMEDI 08 JUIN 14:00 A 16:00

ESCAPE COOK

ESCAPE COOK : MAI

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer votre menu?

Crème brûlée aux petits pois et parmesan; Boeuf mariné, salade d'asperges vertes; Baba rhum express, chantilly et fraises

VENDREDI 31 MAI 18:30 A 20:30

ESCAPE COOK : VOILA L'ÉTÉ...

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer votre menu estival ?;

Verrine méditerranéenne : tomates confites, mousse au poivron jaune, crumble au parmesan; Nouilles sautées au poulet et aux légumes. Coulant au chocolat à la fleur de sel

JEUDI 04 JUILLET 18:30 A 20:30