
SEPTEMBRE 2024

ADULTE : UN AIR DE RENTREE

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

SAMEDI 31 AOUT 09:30 A 11:30
JEUDI 05 SEPTEMBRE 18:30 A 20:30
SAMEDI 07 SEPTEMBRE 17:00 A 19:00
LUNDI 23 SEPTEMBRE 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 03 SEPTEMBRE 09:30 A 11:30
SAMEDI 21 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00
VENDREDI 27 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00

ADULTE : LE JAPON

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

MERCREDI 04 SEPTEMBRE 18:30 A 20:30
SAMEDI 14 SEPTEMBRE 17:00 A 19:00

ADULTE : INDE-NIABLEMENT BON

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

SAMEDI 07 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00
VENDREDI 27 SEPTEMBRE 18:30 A 20:30

ADULTE : EPICURIEN(NE)

Crackers, pêche, tomate et burrata; Raviolis façon butter chicken; Pâté aux prunes

JEUDI 12 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00

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

JEUDI 12 SEPTEMBRE 18:30 A 20:30
SAMEDI 14 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00

ADULTE : PAPILLES

Tataki de patates douces, sauce sésame; Poisson rôti, citron, aneth et feta, épinards; Génoise à l'orange confite

VENDREDI 13 SEPTEMBRE 18:30 A 20:30
SAMEDI 28 SEPTEMBRE 09:30 A 11:30

ADULTE : GOURMANDISES

Camembert pané et salade d'herbes; Parmentier de confit de canard, sauce meurette; Crème à la sauge, pommes rôties et tuile de meringue

MARDI 17 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00
SAMEDI 28 SEPTEMBRE 17:00 A 19:00

ADULTE : A TABLE

Moules gratinées au curry; Pintade fondante à l'orange, potimarron à la noisette, fleurs de carottes; Muffin, crème brûlée

MARDI 17 SEPTEMBRE 18:30 A 20:30

ADULTE : LA VIENNOISERIE (Venez préparer vos croissants pour dimanche matin)

Les viennoiseries (croissant, pain au chocolat...)

SAMEDI 21 SEPTEMBRE 09:30 A 11:30

ADULTE : JAPON LOVER

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

SAMEDI 21 SEPTEMBRE 17:00 A 19:00

ADULTE : REGAL DU JOUR

Moelleux au pesto de noix, coeur de chèvre; Saumon farci, sauce crevettes et whisky; Guinness Cake : Gâteau au chocolat et à la bière

MARDI 24 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00

ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : VOYAGE CULINAIRE

Tempura de gambas, sauce aigre-douce; Kleftiko (plat crétois : agneau et légumes fondants et feta); Cheesecake au chocolat

| SAMEDI 28 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00

ADULTE/ENFANT

ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : LES MACARONS

Les macarons à la vanille; Macarons au chocolat

| SAMEDI 31 AOUT 14:00 A 16:00

ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : GOÛTER AU CHOCOLAT

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

| SAMEDI 07 SEPTEMBRE 09:30 A 11:30

ESCAPE COOK

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

| SAMEDI 31 AOUT 17:00 A 19:00

ESCAPE COOK : MOIS DE SEPTEMBRE

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer votre menu?; Crème brûlée aux petits pois et curry, et ses mini brochettes tandoori; Tempura de gambas, sauce aigre-douce; Filet mignon basse température, citron vert et coriandre, carottes glacées; Verrine à la mangue, mousse au citron vert et croquant au chocolat au lait

| VENDREDI 06 SEPTEMBRE 18:30 A 20:30

METS ET VINS

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

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

| VENDREDI 20 SEPTEMBRE 19:00 A 23:00