

PROGRAMME

AOÏT 2021

SAMEDI 21 AOUT

DUO Adulte /Enfant (1 inscription /binôme) OU Adulte : GOÛTER TROMPE L'ŒIL 10:00 à 12:00

Trompe l'oeil petit potager sucré; Fausse pizza sucrée; Smoothie fraises-banane

Prévoir : 2 grande(s) boîte(s) hermétique(s) + 1 bocal en verre avec couvercle

ESCAPE COOK : Quand l'Escape Game s'invite en cuisine...! 15:00 à 17:00

MARDI 24 AOUT

COURS ENFANTS (6-11 ans) : LES PÂTISSIERS 10:00 à 12:00

Tartelette fraises chantilly; Diplomate aux fruits

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 3 ramequin(s) à soufflé

COURS ADOS (12-17 ANS) : MON NUMBER CAKE D'ETE 14:00 à 16:00

Number cake de l'été (Pâte sablée, mousse chocolat blanc citron vert, fruits rouges)

Prévoir : 1 boîte à entremet ou plateau avec couvercle + 1 assiette(s) de ou

JEUDI 26 AOUT

ATELIER PÂTISSERIE : LES MACARONS 14:00 à 16:00

Macarons CITRON /FRUITS DE LA PASSION *

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

SAVEURS ESTIVALES 18:00 à 20:00

Crème brûlée aux tomates cerise, parmesan et thym; Wok de poulet aux noix de cajou; Amandine aux pêches, crème anglaise

Prévoir : 2 ramequin(s) à crème brûlée + 1 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 1 bocal en verre avec couvercle

VENDREDI 27 AOUT

ATELIER PÂTISSERIE : LES MACARONS 10:00 à 12:00

Macarons CITRON /FRUITS DE LA PASSION *

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

SAMEDI 28 AOUT

SAVEURS ESTIVALES 10:00 à 12:00

Crème brûlée aux tomates cerise, parmesan et thym; Wok de poulet aux noix de cajou; Amandine aux pêches, crème anglaise

Prévoir : 2 ramequin(s) à crème brûlée + 1 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 1 bocal en verre avec couvercle

DUO Adulte /Enfant (1 inscription /binôme) OU Adulte : MENU DES BEAUX JOURS 15:00 à 17:00

Beignets de crevettes; Boulettes de boeuf maison, sauce tomates et 4-épices; Verrine fruits de saison et grenadine

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 2 verre(s) transparent(s)

JEUDI 02 SEPTEMBRE

UN SOIR A BEYROUTH 18:00 à 20:00

Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Petites Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

VENDREDI 03 SEPTEMBRE

PANIER DE RENTRÉE 10:00 à 12:00

Croustillants à la menthe et ricotta; Emincé de porc aux raisins, au caramel de muscat; Tarte fine figue et noisette

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

SAVEURS ESTIVALES 15:00 à 17:00

Crème brûlée aux tomates cerise, parmesan et thym; Wok de poulet aux noix de cajou; Amandine aux pêches, crème anglaise

Prévoir : 2 ramequin(s) à crème brûlée + 1 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 1 bocal en verre avec couvercle

SAMEDI 04 SEPTEMBRE

RETOUR DU MARCHÉ 10:00 à 12:00

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)

DUO Adulte /Enfant (1 inscription /binôme) OU Adulte: ENCORE UN MENU D'ETE 15:00 à 17:00

Gaspacho de melon; Brochette de volaille, sauce yaourt-gingembre; Ile flottante sur coulis de fraise

Prévoir : 1 bocal en verre avec couvercle de 500ml+ 1 bocal en verre avec couvercle + 1 boîte(s) hermétique(s) grande(s)

JEUDI 09 SEPTEMBRE

PANIER DE RENTRÉE 15:00 à 17:00

Croustillants à la menthe et ricotta; Emincé de porc aux raisins, au caramel de muscat; Tarte fine figue et noisette

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

VENDREDI 10 SEPTEMBRE

RETOUR DU MARCHÉ 10:00 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)

SAMEDI 11 SEPTEMBRE

DUO Adulte /Enfant (1 inscription /binôme) OU Adulte : ESCALE AU JAPON - SUSHIS & MAKIS 10:00 à 12:00

Les sushis, les makis, california rolls...

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 1 petit(s) pot(s) à couvercle

UN SOIR A BEYROUTH 15:00 à 17:00

Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Petites Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

JEUDI 16 SEPTEMBRE

ATELIER PÂTISSERIE : LES MACARONS 14:00 à 16:00

Macarons CITRON /FRUITS DE LA PASSION *

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

VENDREDI 17 SEPTEMBRE

UN SOIR A BEYROUTH 10:30 à 12:30

Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Petites Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

"ACCORDS METS & VINS" ; COURS DE CUISINE SUIVI DE LA DEGUSTATION 18:00 à 22:00

Tempura de courgettes, sauce vierge à la tomate; Tajine de poulet au citron confit, safran et olives vertes; Verrine à la mangue, mousse au citron vert et croquant au chocolat au lait

SAMEDI 18 SEPTEMBRE

PANIER DE RENTRÉE 11:00 à 13:00

Croustillants à la menthe et ricotta; Emincé de porc aux raisins, au caramel de muscat; Tarte fine figue et noisette

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

JEUDI 23 SEPTEMBRE

RETOUR DU MARCHÉ 14:00 à 16:00

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)

PANIER DE RENTRÉE 18:00 à 20:00

Croustillants à la menthe et ricotta; Emincé de porc aux raisins, au caramel de muscat; Tarte fine figue et noisette

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

VENDREDI 24 SEPTEMBRE

ATELIER PÂTISSERIE : LES MACARONS 10:00 à 12:00

Macarons CITRON /FRUITS DE LA PASSION *

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

UN SOIR A BEYROUTH 15:00 à 17:00

Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Petites Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

SAMEDI 25 SEPTEMBRE

DUO Adulte /Enfant (1 inscription /binôme) OU Adulte: MON MENU A DEGUSTER DU BOUT DES DOIGTS 10:00 à 12:00

Tulipe ricotta-tomates; Wraps au poulet; Mikado maison

Prévoir : 2 ramequin(s) à soufflé + 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) grande(s) + 1 boîte(s) hermétique(s)

ESCAPE COOK : Quand l'Escape Game s'invite en cuisine...! 15:00 à 17:00

JEUDI 30 SEPTEMBRE

FESTIN D'AUTOMNE... 18:00 à 20:00

Crème de potimarron aux gambas et piment d'Espelette; Poisson du jour, cuisson basse température, jus d'agrumes; Poires caramélisées et tuiles chocolatées

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s) transparent(s)