

PROGRAMME

AVRIL 2022

SAMEDI 02 AVRIL

ADULTE : LA ROUTE DES ÉPICES 10:00 à 12:00

Gambas au gingembre flambées au Cointreau;
Tajine d'agneau aux abricots moelleux; Verrine
biscuit aux épices, choco crémeux et poires

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 verrine(s)

DUO Adulte/Enfant : LES DESSERTS BRETONS 15:00 à 17:00

Farz buen; Gâteau de riz au caramel au beurre
salé; Far breton

Prévoir : 1 assiette(s) + 3 ramequin(s) à soufflé
+ 1 plat à gratin moyen + 1 boîte(s)
hermétique(s)

JEUDI 07 AVRIL

ADULTE : LE PAYS BASQUE 15:00 à 17:00

Gaspacho; Axoa de veau (plat traditionnel);
Gâteau basque

Prévoir : 2 bocaux en verre avec couvercle + 1
boîte(s) hermétique(s) + 1 moule(s) a manqué
diam.18

VENDREDI 08 AVRIL

ADULTE : LA ROUTE DES ÉPICES 18:00 à 20:00

Gambas au gingembre flambées au Cointreau;
Tajine d'agneau aux abricots moelleux; Verrine
biscuit aux épices, choco crémeux et poires

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 verrine(s)

SAMEDI 09 AVRIL

ADULTE /Atelier Pâtisserie : LE TRIANON (ou Royal Chocolat) 10:00 à 12:00

Le Trianon (ou Royal Chocolat)

Prévoir : 1 cadre à pâtisserie 18 cm + 1
plateau(x) + 1 Glacière et pains de glace

Atelier PÂTISSERIE Adulte ou en DUO Adulte /Enfant (1 inscription /binôme) 15:00 à 17:00

COOKIE GÉANT DE PÂQUES ET SA
GANACHE MONTEE AU CHOCOLAT BLANC,
DECOR DE PÂQUES EN CHOCOLAT*

Prévoir : 1 plateau(x) + 1 cercle à patisserie 16
cm

MARDI 12 AVRIL

ADOS (12-16 ans) : MACARONS DE PÂQUES 14:00 à 16:00

La ganache au chocolat; Macarons nature *;
Glace Royale

MERCREDI 13 AVRIL

DUO Adulte/Enfant : TOUS ENSEMBLE 10:00 à 12:00

Rösti; Veau pané aux flocons de maïs; Crémeux
au carambar

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 3
ramequin(s)

JEUDI 14 AVRIL

**ADULTE : CROUSTILLANT, FONDANT
& GOURMAND...! 18:30 à 20:45**

Croustillant aux pommes et magret fumé; Wok de Volaille, Gingembre et Ananas; Gâteau nantais

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

VENDREDI 15 AVRIL

**ENFANTS (6-11 ans) : GOÛTER
GOURMAND 10:00 à 12:00**

Mini-cake au chocolat; Gâteau de crêpes vanille chocolat

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

SAMEDI 16 AVRIL

**Atelier PÂTISSERIE Adulte ou en DUO
Adulte /Enfant (1 inscription /binôme)
15:00 à 17:00**

COOKIE GÉANT DE PÂQUES ET SA GANACHE MONTEE AU CHOCOLAT BLANC, DECOR DE PÂQUES EN CHOCOLAT*

Prévoir : 1 plateau(x) + 1 cercle à pâtisserie 16 cm

VENDREDI 29 AVRIL

**ADULTE : LE PAYS BASQUE 18:00 à
20:00**

Gaspacho; Axoa de veau (plat traditionnel); Gâteau basque

Prévoir : 2 bocaux en verre avec couvercle + 1 boîte(s) hermétique(s) + 1 moule(s) a manqué diam.18