

# PROGRAMME

## MAI 2022

### JEUDI 05 MAI

**ADULTE : UN AIR D'ITALIE... 15:00 à 17:00**

Verrine à la feta, pesto de roquette et tuiles de parmesan; Poisson, ravigote aux câpres; Panna cotta stelle

Prévoir : 4 verrine(s) + 1 boîte(s) hermétique(s)

### SAMEDI 07 MAI

**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)

**ADULTE : UN AIR D'ITALIE... 15:00 à 17:00**

Verrine à la feta, pesto de roquette et tuiles de parmesan; Poisson, ravigote aux câpres; Panna cotta stelle

Prévoir : 4 verrine(s) + 1 boîte(s) hermétique(s)

### VENDREDI 13 MAI

**ADULTE : UN AIR D'ITALIE... 10:00 à 12:00**

Verrine à la feta, pesto de roquette et tuiles de parmesan; Poisson, ravigote aux câpres; Panna cotta stelle

Prévoir : 4 verrine(s) + 1 boîte(s) hermétique(s)

**ADULTE : MENU DE PRINTEMPS (Supplément 10 ?) 18:00 à 20:00**

Crème d'asperges à la mozzarella, pesto aux herbes; Agneau en croûte d'herbes, jus au vin rouge; Les biscuits financiers au chocolat et à l'orange confite

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

### SAMEDI 14 MAI

**ADULTE : LE PAYS BASQUE 16:00 à 18:00**

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

### MERCREDI 18 MAI

**ADULTE : UN AIR D'ITALIE... 18:30 à 20:30**

Verrine à la feta, pesto de roquette et tuiles de parmesan; Poisson, ravigote aux câpres; Panna cotta stelle

Prévoir : 4 verrine(s) + 1 boîte(s) hermétique(s)

### JEUDI 19 MAI

**ADULTE /Atelier Pâtisserie : LE FRAISIER 15:00 à 17:00**

Fraisier 6/8 personnes

Prévoir : 1 cadre à pâtisserie 18 cm + 1 plateau(x)

## VENDREDI 20 MAI

### ADULTE : MENU DE PRINTEMPS (Supplément 10 ?) 10:00 à 12:15

Crème d'asperges à la mozzarella, pesto aux herbes; Agneau en croûte d'herbes, jus au vin rouge; Les biscuits financiers au chocolat et à l'orange confite

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

### "ACCORD METS & VINS": COURS DE CUISINE SUIVI DE LA DEGUSTATION - SOIRÉE ESPAGNOLE 18:00 à 22:00

Gaspacho; Paella de l'atelier; Crème catalane

## SAMEDI 21 MAI

### DUO Adulte/Enfant : BEC SUCRE 15:00 à 17:00

Mousse au toberone; Panna cotta au carambar et son crumble; Muffins snickers (cacahuètes, caramel et chocolat)

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

## VENDREDI 27 MAI

### ADULTE /Atelier Pâtisserie : LE FRAISIER 18:00 à 20:00

Fraisier 6/8 personnes

Prévoir : 1 cadre à pâtisserie 18 cm + 1 plateau(x)

## SAMEDI 28 MAI

### DUO Adulte/Enfant : ESCALE AU JAPON - SUSHIS & MAKIS 15:00 à 17:00

Les sushis, les makis, california rolls...

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

## JEUDI 02 JUIN

### ADULTE : LES PAPILOTES 15:00 à 17:00

Papillote de poulet au curry; Papillote de poisson et coquillage, beurre acidulé aux fruits de la passion; Papillote figues-raisins, tuiles aux noix

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

## VENDREDI 03 JUIN

### ADULTE : SAVEURS DES HUILES (Supplément 10 ?) 10:00 à 12:00

Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et fenouil; Papillote de volaille à l'huile de noisette; Verrine exotique à l'huile d'argan et sirop d'érable

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

## SAMEDI 04 JUIN

### DUO Adulte/Enfant : POM POM POM 10:00 à 12:00

Pommes Dauphine au paprika; Pommes de terre farcies au boeuf, comme un bonbon; Cake pomme et daim

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

## JEUDI 09 JUIN

### ADULTE : SAVEURS DES HUILES (Supplément 10 ?) 15:00 à 17:00

Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et fenouil; Papillote de volaille à l'huile de noisette; Verrine exotique à l'huile d'argan et sirop d'érable

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

## VENDREDI 10 JUIN

### ADULTE : DELICES DES ÎLES ! 10:00 à 12:00

Accras de morue antillais; Colombo de poulet; Croustillant de bananes aux agrumes, mousse coco

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) petite(s) + 2 verrine(s)

### **ADULTE : LES PAPILOTES 18:00 à 20:00**

Papillote de poulet au curry; Papillote de poisson et coquillage, beurre acidulé aux fruits de la passion; Papillote figues-raisins, tuiles aux noix

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

## **JEUDI 16 JUIN**

### **ADULTE : SUR LES RAMBLAS DE BARCELONE... 15:00 à 17:00**

Crème brûlée au chorizo; Curry terre et mer (gambas, chorizo, épices,.....); Crème catalane

Prévoir : 1 cassolette(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

## **VENDREDI 17 JUIN**

### **ADULTE : LES PAPILOTES 10:00 à 12:00**

Papillote de poulet au curry; Papillote de poisson et coquillage, beurre acidulé aux fruits de la passion; Papillote figues-raisins, tuiles aux noix

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

### **ADULTE : DELICES DES ÎLES ! 18:00 à 20:00**

Accras de morue antillais; Colombo de poulet; Croustillant de bananes aux agrumes, mousse coco

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) petite(s) + 2 verrine(s)

## **SAMEDI 18 JUIN**

### **ADULTE /Atelier Pâtisserie : LE FRAISIER 10:00 à 12:00**

Fraisier 6/8 personnes

Prévoir : 1 cadre à pâtisserie 18 cm + 1 plateau(x)

### **ADULTE : MENU DE PRINTEMPS (Supplément 10 ?) 15:30 à 17:45**

Crème d'asperges à la mozzarella, pesto aux herbes; Agneau en croûte d'herbes, jus au vin rouge; Les biscuits financiers au chocolat et à l'orange confite

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

## **JEUDI 23 JUIN**

### **ADULTE : LE BRUNCH DE L'ÉTÉ 18:00 à 20:00**

Muffins au grué de cacao et aux framboises; Pancakes salés à la mousse de bacon; Tortilla pommes de terre et courgettes; Smoothie aux fruits rouges

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 bocal en verre avec couvercle

## **VENDREDI 24 JUIN**

### **ADULTE : LE BRUNCH DE L'ÉTÉ 10:00 à 12:00**

Muffins au grué de cacao et aux framboises; Pancakes salés à la mousse de bacon; Tortilla pommes de terre et courgettes; Smoothie aux fruits rouges

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 bocal en verre avec couvercle

### **ADULTE : SAVEURS DES HUILES (Supplément 10 ?) 18:00 à 20:00**

Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et fenouil; Papillote de volaille à l'huile de noisette; Verrine exotique à l'huile d'argan et sirop d'érable

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

## **SAMEDI 25 JUIN**

### **ADULTE : LES PAPILOTES 10:00 à 12:00**

Papillote de poulet au curry; Papillote de poisson et coquillage, beurre acidulé aux fruits

de la passion; Papillote figues-raisins, tuiles aux noix

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

**ADULTE : DELICES DES ÎLES ! 15:00 à 17:00**

Accras de morue antillais; Colombo de poulet; Croustillant de bananes aux agrumes, mousse coco

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) petite(s) + 2 verrine(s)

**JEUDI 30 JUIN**

**ADULTE : DELICES DES ÎLES ! 15:00 à 17:00**

Accras de morue antillais; Colombo de poulet; Croustillant de bananes aux agrumes, mousse coco

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) petite(s) + 2 verrine(s)