

PROGRAMME DE COURS*

Mai 2023 (jusqu'au 4 Juin)

*Ce programme n'est pas mis à jour automatiquement. Veuillez vous référer au programme sur notre site internet.

Escape Cook

ESCAPE COOK (escape game culinaire) : AU MOIS DE MAI

Saurez-vous résoudre les énigmes, en équipe, pour préparer votre menu ?; 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 LR

samedi 27 mai 14:00 à 16:00

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

Adulte/Enfant

ADULTE ou ADULTE/ENFANT : LES MACARONS DU PRINTEMPS

Macarons au chocolat; Macarons à la framboise (base mascarpone)

samedi 06 mai 10:00 à 12:00

Prévoir : 1 plateau(x) + 2 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : 100% PATISSERIE DE MAI

Entremet chocolat framboise et praliné, glaçage miroir

samedi 13 mai 14:00 à 16:00

Prévoir : 1 boîte(s) à gâteau + 1 cadre(s) ou cercle(s) diamètre 18 cm de (fourni en option - nous contacter)

ADULTE ou ADULTE/ENFANT : MENU AMÉRICAIN FAIT MAISON

Poulet crispy et potatoes; Sauce barbecue; Cheesecake au citron vert

samedi 03 juin 14:00 à 16:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

Adulte

ADULTE : JOLI MENU

Tartelette en fleur, radis et fromage frais; Ravioles à la ricotta, petits pois menthe et navets; Coulant au chocolat, coeur menthe pastille

vendredi 05 mai 10:00 à 12:00

mardi 23 mai 14:00 à 16:00

Prévoir : 6 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE ou ADULTE/ENFANT : LES MACARONS DU PRINTEMPS

Macarons au chocolat; Macarons à la framboise (base mascarpone)

samedi 06 mai 10:00 à 12:00

Prévoir : 1 plateau(x) + 2 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : LE PRINTEMPS EST DANS L'ASSIETTE

Crème brûlée aux petits pois et curry; 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 06 mai 14:00 à 16:00

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

Adulte (suite)

ADULTE : PLEINE SAISON !

Crème brûlée aux tomates confites, thym et parmesan; Risotto aux asperges, tuiles de parmesan; Tarte à la rhubarbe et noix de cajou

jeudi 11 mai 10:00 à 12:00

samedi 20 mai 14:00 à 16:00

mardi 30 mai 19:00 à 21:00

Prévoir : 2 ramequin(s) à crème brûlée + 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : FAIS CE QU'IL TE PLAIT !

Sablé parmesan, mousse salée à la pistache et asperges vertes; Poulet laqué au porto, oignons nouveaux gratinés et asperges blanches; Panna cotta, fraises en fleurs

vendredi 12 mai 18:30 à 20:30

samedi 27 mai 10:00 à 12:00

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

ADULTE : 100% PATISSERIE DE MAI

Entremet chocolat framboise et praliné, glaçage miroir

samedi 13 mai 14:00 à 16:00

Prévoir : 1 boîte(s) à gâteau + 1 cadre(s) ou cercle(s) diamètre 18 cm de (fourni en option - nous contacter)

ADULTE : DÉLICIES ACIDULÉS

Carpaccio de courgettes, parmesan et câpres; Canard, compote de tomates au chorizo, vinaigrette au basilic et jus de viande; Tarte au citron en verrine

lundi 15 mai 14:00 à 16:00

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

ADULTE : DU SOLEIL EN BOUCHE

Rillettes de chorizo; Risotto pêche et canard fumé; Pasteis de nata (flans traditionnels)

mardi 16 mai 18:30 à 20:30

jeudi 01 juin 10:00 à 12:00

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

ADULTE : INDE, INDE, INDE !

Dahl de lentilles; Lassi mangue-safran; Naans selon vos envies : au fromage, à l'ail au cumin...

jeudi 25 mai 18:30 à 20:30

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE ou ADULTE/ENFANT : MENU AMÉRICAIN FAIT MAISON

Poulet crispy et potatoes; Sauce barbecue; Cheesecake au citron vert

samedi 03 juin 14:00 à 16:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)