

RECETTE

MAI – JUIN 2021

JEUDI 20 MAI

DOLCE VITA 14:00 à 16:00

Verrine caviar d'aubergine, ricotta et jambon cru;
Lasagnes crémeuses à la bolognaise; Baba au limoncello

Prévoir : 2 verrine(s) + 1 petit plat à gratin + 2 ramequin(s) à soufflé

COMME AU PAYS BASQUE... 18:00 à 20:00

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

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

VENDREDI 21 MAI

MENU ANTILLAIS 10:00 à 12:00

Accras de crevettes antillais; Colombo de porc;
Mousse coco

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

TOUT EN COULEUR 15:00 à 17:00

Moqueca de Bahia (Gambas, poivrons, lait de coco...); Mousse au chocolat blanc et mangues, cigarettes

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

SAMEDI 22 MAI

DUO (adulte /enfant : 1 inscription /binôme) ou ADULTE : LES SUSHIS ET LES MAKIS : ESCALE AU JAPON 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

JEUDI 27 MAI

MENU ANTILLAIS 14:00 à 16:00

Accras de crevettes antillais; Colombo de porc;
Mousse coco

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

SAVEURS INDÉ...NIABLES ! 18:00 à 20:00

Naans au fromage; Poulet korma; Lassi aux fruits

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

VENDREDI 28 MAI

DOLCE VITA 10:00 à 12:00

Verrine caviar d'aubergine, ricotta et jambon cru;
Lasagnes crémeuses à la bolognaise; Baba au limoncello

Prévoir : 2 verrine(s) + 1 petit plat à gratin + 2 ramequin(s) à soufflé

ATELIER PÂTISSERIE : LA CHARLOTTE À LA RHUBARBE (Biscuit cuillère maison) 15:00 à 17:00

Charlotte à la rhubarbe (8 pers.) - Biscuit cuillère maison

Prévoir : 1 cadre à pâtisserie 18 cm

SAMEDI 29 MAI

COMME AU PAYS BASQUE... 10:00 à 12:00

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

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

DUO (adulte /enfant : 1 inscription /binôme) ou ADULTE : BONNE FÊTE MAMAN ! 15:00 à 17:00

Tartelette en fleur, radis et fromage frais; Coeur de crevettes au beurre rose et son risotto coco;
Coulant au chocolat, éclats noisette

Prévoir : 1 bocal en verre avec couvercle + 2 ramequin(s)

JEUDI 03 JUIN

TOUT EN COULEUR 14:00 à 16:00

Moqueca de Bahia (Gambas, poivrons, lait de coco...); Mousse au chocolat blanc et mangues, cigarettes

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

MENU ANTILLAIS 18:00 à 20:00

Accras de crevettes antillais; Colombo de porc; Mousse coco

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

VENDREDI 04 JUIN

SAVEURS INDÉ...NIABLES ! 10:00 à 12:00

Naans au fromage; Poulet korma; Lassi aux fruits

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

LA ROUTE DES ÉPICES 15:00 à 17:00

Tajine d'agneau aux abricots moelleux; Gambas flambées, crème gingembre paprika; Verrine poires, chocolat crémeux et spéculos

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

SAMEDI 05 JUIN

DUO (adulte /enfant : 1 inscription /binôme) ou ADULTE : NOUS SOMMES DES CHEFS 10:00 à 12:00

Moelleux tomates, coeur ricotta; Tortilla aux pommes de terre; Verrine pistache et cassis aux biscuits à la cuillère

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

DOLCE VITA 15:00 à 17:00

Verrine caviar d'aubergine, ricotta et jambon cru; Lasagnes crémeuses à la bolognaise; Baba au limoncello

Prévoir : 2 verrine(s) + 1 petit plat à gratin + 2 ramequin(s) à soufflé

JEUDI 10 JUIN

ÇÀ SENT L'ÉTÉ... 14:00 à 16:00

Tajine de poulet au citron confit et olives vertes; Tartelette aux épices framboise, crème fouettée chocolat blanc et citron vert

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

TOUT EN COULEUR 18:00 à 20:00

Moqueca de Bahia (Gambas, poivrons, lait de coco...); Mousse au chocolat blanc et mangues, cigarettes

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

VENDREDI 11 JUIN

ATELIER PÂTISSERIE : LE FRAISIER 10:00 à 12:00

Fraisier 6 personnes

Prévoir : 1 cadre à pâtisserie 18 cm

COMME AU PAYS BASQUE... 15:00 à 17:00

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

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

SAMEDI 12 JUIN

LA ROUTE DES ÉPICES 10:00 à 12:00

Tajine d'agneau aux abricots moelleux; Gambas flambées, crème gingembre paprika; Verrine poires, chocolat crémeux et spéculos

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

DUO (adulte /enfant : 1 inscription /binôme) ou ADULTE : OK, J'APPORTE LES DESSERTS ! 15:00 à 17:00

La mousse au chocolat et ses langues de chat; Coulant au chocolat; Tarte aux pommes comme une rose

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 500 ml+ 1 boîte(s) hermétique(s)

DIMANCHE 13 JUIN

ESCAPE COOK : Quand l'Escape Game s'invite en cuisine...! 10:30 à 12:30

JEUDI 17 JUIN

SAVEURS INDÉ...NIABLES ! 14:00 à 16:00

Naans au fromage; Poulet korma; Lassi aux fruits

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

DOLCE VITA 18:00 à 20:00

Verrine caviar d'aubergine, ricotta et jambon cru; Lasagnes crémeuses à la bolognaise; Baba au limoncello

Prévoir : 2 verrine(s) + 1 petit plat à gratin + 2 ramequin(s) à soufflé

VENDREDI 18 JUIN

TOUT EN COULEUR 10:00 à 12:00

Moqueca de Bahia (Gambas, poivrons, lait de coco...); Mousse au chocolat blanc et mangues, cigarettes

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

ATELIER PÂTISSERIE : LE FRAISIER

15:00 à 17:00

Fraisier 6 personnes

SAMEDI 19 JUIN

DUO (adulte /enfant : 1 inscription /binôme) ou ADULTE : MENU DES VACANCES 10:00 à 12:00

Nems de mozzarella, tomates et basilic; Pizza soleil au chorizo; Abricots rôtis à l'amande

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ATELIER PÂTISSERIE : LA CHARLOTTE À LA RHUBARBE (Biscuit cuillère maison) 15:00 à 17:00

Charlotte à la rhubarbe (8 pers.) - Biscuit cuillère maison Prévoir : 1 cadre à pâtisserie 18 cm

JEUDI 24 JUIN VIVÀ ESPAÑA ! OIÉ !

18:00 à 20:00

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

VENDREDI 25 JUIN

ÇÀ SENT L'ÉTÉ... 10:00 à 12:00

Tajine de poulet au citron confit et olives vertes; Tartelette aux épices framboise, crème fouettée chocolat blanc et citron vert

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

RESTO CHINOIS... À LA MAISON !

15:00 à 17:00

Nems au poulet; Nouilles sautées aux crevettes et aux légumes; Riz cantonnais

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

SAMEDI 26 JUIN

ATELIER PÂTISSERIE : LE FRAISIER

10:00 à 12:00

Fraisier 6 personnes

Prévoir : 1 cadre à pâtisserie 18 cm

DUO (adulte /enfant : 1 inscription /binôme) ou ADULTE : NOUS SOMMES DES CHEFS 15:00 à 17:00

Moelleux tomates, coeur ricotta; Tortilla aux pommes de terre; Verrine pistache et cassis aux biscuits à la cuillère

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