

Septembre et Octobre 2021

METS ET VINS

COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VINS : L'ESPAGNE

Croquetas au chorizo; Zarzuela; Mousse au turon

VENDREDI 10 SEPTEMBRE 19:00 A 23:00

COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VINS : SUR LES BERGES DU RHÔNE : DE LA SUISSE A LA MÉDITERRANÉENNE

Mille feuille Röstis, viande des grisons et fromage suisse;
Poulet Célestine; Nougat glacé façon 13 desserts
provençaux

JEUDI 14 OCTOBRE 19:00 A 23:00

ESCAPE COOK

ESCAPE COOK : HALLOWEEN

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer votre
menu spécial Halloween ?

SAMEDI 30 OCTOBRE 09:30 A 11:30

JEUDI 04 NOVEMBRE 19:00 A 21:00

SÉANCES ADULTES

ADULTE : LES BEAUX JOURS

Gambas en croûte de noix de cajou, vinaigrette ail et
gingembre; Ballottine de volaille farcie au basilic frais,
tian de légumes à la provençale; Crème brûlée aux
pralines roses

SAMEDI 11 SEPTEMBRE 09:30 A 11:30

JEUDI 16 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00

MARDI 21 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00

ADULTE : INDE-NIABLEMENT BON

Naans au fromage; Pakora de légumes, sauce menthe
cumin; Poulet tikka et riz basmati au citron vert

SAMEDI 11 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00

JEUDI 23 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00

LUNDI 27 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00

SAMEDI 09 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LUNDI 25 OCTOBRE 19:00 A 21:00

SAMEDI 30 OCTOBRE 17:00 A 19:00

ADULTE : ENCORE L'ÉTÉ, TOUJOURS L'ÉTÉ

Moules gratinées au curry; Canard, compote de tomates
au chorizo, vinaigrette au basilic et jus de viande; Tarte
fine pêches et romarin

JEUDI 16 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00

SAMEDI 18 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00

MARDI 21 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00

ADULTE : PANIER DE SAISON

Tagliatelles de courgettes, buchette de chèvre frais aux
noisettes; Filet mignon, crème à l'ail, crumble aux
pignons; Croustillant de pommes, caramel au beurre salé

SAMEDI 18 SEPTEMBRE 09:30 A 11:30

MERCREDI 22 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00

SAMEDI 25 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00

ADULTE : LA ROUTE DES ÉPICES

Crevettes indiennes, chutney à la mangue; Bœuf piquant
et lentilles corail aux épices; Sablé breton aux zestes,
pommes aux épices, dentelle de caramel

SAMEDI 18 SEPTEMBRE 17:00 A 19:00

JEUDI 07 OCTOBRE 19:00 A 21:00

MARDI 19 OCTOBRE 09:30 A 11:30

ADULTE : SAVEURS

Crème brûlée aux tomates cerise, parmesan et thym;
Tajine de gambas au safran; Sablé breton, figues au miel,
glace au yaourt

DIMANCHE 19 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00

JEUDI 23 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00

MARDI 28 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00

SAMEDI 23 OCTOBRE 17:00 A 19:00

ADULTE : LES GOURMANDISES EN ANJOU

Pâté aux prunes; Soufflé au Cointreau; Nougatine au
chocolat bleu

SAMEDI 25 SEPTEMBRE 09:30 A 11:30

LUNDI 27 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00

MARDI 28 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00

PROGRAMME

ADULTE : TOUT BEAU, TOUT BON

Tarte noisette et parmesan aux shiitakés; Ravioles de chèvre frais, châtaignes et crème de butternut; Poires pochées et muffins au chocolat

VENDREDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00
MERCREDI 06 OCTOBRE 19:00 A 21:00
SAMEDI 06 NOVEMBRE 09:30 A 11:30

ADULTE : MENU D'AUTOMNE

Tarte fine aux champignons, ail en chemise; Parmentier de poisson au potiron, chapelure romarin et noisettes; Poire au sirop de vin

VENDREDI 01 OCTOBRE 19:00 A 21:00
SAMEDI 02 OCTOBRE 09:30 A 11:30
LUNDI 04 OCTOBRE 14:00 A 16:00
MERCREDI 03 NOVEMBRE 19:00 A 21:00

ADULTE : UN SOIR A BEYROUTH

Manaich; Sfiha; Atayef

SAMEDI 02 OCTOBRE 14:00 A 16:00
JEUDI 28 OCTOBRE 19:00 A 21:00
JEUDI 04 NOVEMBRE 09:30 A 11:30

ADULTE : DES POMMES, DES POIRES...

Cheesecake gorgonzola, poire et tuile balsamique pistache; Pulled pork, légumes d'automne; Pommes rôties, chantilly aux marrons

SAMEDI 02 OCTOBRE 17:00 A 19:00
VENDREDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00
MARDI 12 OCTOBRE 19:00 A 21:00
SAMEDI 06 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

ADULTE : PETIT DINER ENTRE AMIS

Rillettes de maquereau au citron confit, blinis aux olives; Brochette de canard, sauce au poivre vert; Verrine tout citron (crème, chantilly, tuile)

DIMANCHE 03 OCTOBRE 10:00 A 12:00
LUNDI 11 OCTOBRE 19:00 A 21:00

ADULTE : LES MACARONS D'AUTOMNE

Les macarons à la pomme; Les macarons à la noisette

LUNDI 04 OCTOBRE 19:00 A 21:00
MARDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00
SAMEDI 16 OCTOBRE 14:00 A 16:00
SAMEDI 06 NOVEMBRE 17:00 A 19:00

ADULTE : LA BRETAGNE

Tarte fine de sarrasin aux oignons fondants; Porc au cidre, couscous de blé noir; Kouign amann

MARDI 05 OCTOBRE 19:00 A 21:00
SAMEDI 09 OCTOBRE 09:30 A 11:30
VENDREDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

ADULTE : AU COIN DU FEU

Crème de parmesan, cigarettes aux champignons; Risotto au cheddar fumé et châtaignes; Tarte au citron en verrine, cœur de sorbet au citron vert

JEUDI 07 OCTOBRE 09:30 A 11:30
SAMEDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00
MARDI 02 NOVEMBRE 19:00 A 21:00

ADULTE : PROMENONS-NOUS DANS LES BOIS

Ile flottante aux champignons, canard fumé et pain doré; Veau farci aux noix et pruneaux; Rochers pralinés

SAMEDI 09 OCTOBRE 17:00 A 19:00
MERCREDI 20 OCTOBRE 19:00 A 21:00
VENDREDI 22 OCTOBRE 14:00 A 16:00

ADULTE : PLAISIR

Brioche au chorizo; St Jacques au beurre d'orange, julienne de légumes; Tatin bretonne à l'ananas rôti

SAMEDI 16 OCTOBRE 09:30 A 11:30
MARDI 19 OCTOBRE 19:00 A 21:00
JEUDI 28 OCTOBRE 09:30 A 11:30

ADULTE : LE JAPON

Les sushis, les makis...; Yakitoris de poulet

SAMEDI 23 OCTOBRE 09:30 A 11:30
VENDREDI 29 OCTOBRE 19:00 A 21:00

SÉANCES JEUNESSE

ENFANTS (6-12ans) : LE MENU DES VACANCES

Mini-rillauds (ou presque); Flamenkueche; Spéculos glacés au sucre

LUNDI 25 OCTOBRE 14:00 A 16:00
MARDI 02 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

ENFANTS (6-12ans) : SPECIAL HALLOWEEN

Moelleux au chocolat araignées; Momies feuilletées; Œufs tarentule

VENDREDI 29 OCTOBRE 14:00 A 16:00

ENFANTS (6-12ans) : PETIT GOÛTER D'AUTOMNE

Cake d'automne; Moelleux châtaigne et miel; Samossas pomme-cannelle

MERCREDI 03 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

PROGRAMME

ADULTE/ENFANT : BON APPÉTIT

Mini-cakes salés (comté-jambon); Colombo de poulet au butternut; Gâteau au fromage blanc, pommes, crumble aux noisettes

VENDREDI 17 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00

VENDREDI 22 OCTOBRE 19:00 A 21:00

MERCREDI 27 OCTOBRE 18:00 A 20:00

JEUDI 04 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

ADULTE/ENFANT : HALLOWEEN

Bouche de monstre aux pommes, caramel et guimauve; Sablés araignées; Gâteau au chocolat en « citrouille »;

JEUDI 28 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SAMEDI 30 OCTOBRE 14:00 A 16:00

ADULTE/ENFANT : GOÛTER AU CHOCOLAT

Éclairs au chocolat (ou vanille ou pistaches ou café...); Rochers choco-cacahuètes; Chouquettes aux grains de sucre

SAMEDI 25 SEPTEMBRE 17:00 A 19:00

MARDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

VENDREDI 05 NOVEMBRE 18:00 A 20:00

ADULTE/ENFANT : MERVEILLEUX GOÛTER

Fausse pizza sucrée; Noix de coco trompe l'œil (vanille et chocolat); Croissant de lune à la noisette

SAMEDI 16 OCTOBRE 17:00 A 19:00

MARDI 26 OCTOBRE 18:00 A 20:00

MERCREDI 27 OCTOBRE 14:00 A 16:00

VENDREDI 05 NOVEMBRE 14:00 A 16:00