

PROGRAMME DE COURS*

Septembre 2022

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

Adulte ou Adulte/Enfant

ADULTE/ENFANT : UNE RENTRÉE EN "DOUCEURS"

Profiterole, sauce chocolat; Iles flottantes amandes et caramel; Rochers coco

samedi 17 septembre 14:00 à 16:00

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE OU ADULTE/ENFANT : LES SUSHIS

Les sushis, les makis, california rolls...

samedi 24 septembre 14:00 à 16:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) + 3 ramequin(s)

Adulte

ADULTE : DOUCE SOIRÉE

Rillettes de maquereau au citron confit; Brochette de volaille sur la route des indes, sauce curry; Gâteau léger vanille et lavande

vendredi 02 septembre 18:00 à 20:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : SAVEURS D'ÉTÉ

Terrine petits pois et coriandre, sauce moutarde et pignons; Axoa de veau, comme au pays basque; Carré glacé à la rhubarbe ou à la pêche

samedi 03 septembre 10:00 à 12:00

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

ADULTE : LE MENU DE SAISON

Verrine méditerranéenne : tomates confites, mousse au poivron jaune, crumble au parmesan; Tajine d'agneau aux abricots moelleux; Tartelette aux épices fruits rouges, crème fouettée chocolat blanc et citron vert

samedi 03 septembre 14:00 à 16:00

Prévoir : 2 verrine(s) + 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 Moule(s) à tartelette(s)

ADULTE : L'ÉTÉ INDIEN

Korma d'aubergines aux épices indiennes; Vol au vent de courgettes à la crème de parmesan; Cheesecake au citron vert et coulis de fruits

jeudi 08 septembre 18:30 à 20:30

samedi 24 septembre 10:00 à 12:00

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

ADULTE : JOYEUX MI-FIGUE MI-RAISIN

Ravioles aux figues et à la fourme d'Ambert, réduction balsamique aux épices; Canard confit, pulpe d'ail et raisins; Sablé figue (sablé, compotée de pommes/figues et figue fraîche)

samedi 10 septembre 10:00 à 12:00

mardi 27 septembre 18:30 à 20:30

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

ADULTE : MENU ENSOLEILLÉ

Moules gratinées au curry (Mouclade charentaise); Tarte tatin express aux tomates confites et tapenade maison; Tartelette caramel et crème brûlée

samedi 10 septembre 14:00 à 16:00

Prévoir : 1 petit(s) plat(s) à gratin + 3 boîte(s) hermétique(s) + 4 Moule(s) à tartelette(s)

ADULTE : LA RENTRÉE

Crème fouettée au thym, sablé au cumin; Filet mignon, crème à l'ail, crumble aux pignons; Cheesecake aux myrtilles, façon crème brûlée

mardi 13 septembre 10:00 à 12:00

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

ADULTE : DÎNER GOURMAND

Rillettes de chorizo; Risotto tomates et pistou; Coupe bretonne : sablé breton, mousse au caramel au beurre salé, crème fouettée

jeudi 15 septembre 14:00 à 16:00

vendredi 30 septembre 10:00 à 12:00

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

ADULTE : DES POMMES, DES POIRES...

Brioche (maison) aux poires et fourme d'Ambert; Roulade de veau champignons et pommes, crème de cidre; croustade de pomme-abricot

samedi 17 septembre 10:00 à 12:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : LA BRETAGNE

Croustillant de brick aux fruits de mer, sauce armoricaine; Dos de poisson, cuisson basse température, jus coquillages et agrumes; Kouign amann

mardi 20 septembre 10:00 à 12:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) + 1 grand(s) plat(s) à gratin

ADULTE : PRÉPARER LA VEILLE, PRÊT À RÉGALER

Tarte noisette et parmesan aux shiitakés; Blanquette gambas et volaille, revisitée façon Asie; Gâteau fondant aux pommes, crumble aux épices

mardi 20 septembre 18:30 à 20:30

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