

# PROGRAMME DE COURS\*

Octobre 2022

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

## Soirée Mets & Vins

### SOIRÉE ACCORDS METS ET VINS (cours de cuisine + dîner sur place) D'OCTOBRE

Verrine thaïe mangue et crevettes; Risotto au magret fumé, roquette et noix; Panna cotta pralinée aux pommes tatin

jeudi 13 octobre 19:00 à 23:00

### ADULTE/ENFANT : MENU D'UN VAMPIRE GOURMAND (VENEZ DÉGUIÉS SI VOUS VOULEZ!)

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

samedi 22 octobre 14:00 à 16:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE/ENFANT : HALLOWEEN (VENEZ DÉGUIÉS SI VOUS VOULEZ !)

Oeuf de dragon; Mac'n Cheese (Macaronis au fromage et... aux araignées!); Oeil Ensanglanté (Panna Cotta Vanille)

samedi 29 octobre 10:00 à 12:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s) transparent(s) de 20cl

## Escape Cook

### ESCAPE COOK : SHERLOCK HOLMES SE RÉGALE

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer votre menu ?; Croustillant au poulet, fromage frais et abricot secs; Nouilles sautées aux crevettes pimentées; Verrine à la mangue, mousse au citron vert et croquant au chocolat au lait

samedi 22 octobre 10:00 à 12:00

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

## Enfant (6-12 ans)

### ENFANT : UN MENU TERRIFIANT! (Viens déguisé si tu veux !)

Doigt de la sorcière; Moelleux au chocolat araignées

mercredi 26 octobre 10:00 à 12:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

## Adulte ou Adulte/Enfant

### ADULTE OU ADULTE/ENFANT : JOLIS MACARONS LICORNE

Macarons à la vanille

samedi 08 octobre 10:00 à 12:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

### ENFANT : HALLOWEEN !!! (viens déguisé si tu le souhaites)

Burger monstrueusement bon; Biscuit cercueil rempli de bonbons

lundi 31 octobre 14:00 à 16:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

## Adulte

### ADULTE : C'EST L'AUTOMNE

Bouchées potiron parmesan; Veau au safran, poires confites et noix caramélisées; Chouquettes façon Paris-Brest

**samedi 01 octobre 10:00 à 12:00**

**mardi 18 octobre 14:00 à 16:00**

**samedi 29 octobre 14:00 à 16:00**

Prévoir : 6 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE : L'INDE

Naans au fromage; Poulet tandoori, sauce Cajou; Samossa de légumes, sauce menthe-cumin (feuille de brick)

**samedi 01 octobre 14:00 à 16:00**

**jeudi 20 octobre 18:30 à 20:30**

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

### ADULTE : CARTE DÉLICIEUSE

Petit pâté de veau en croûte au poivre de sichuan; Pintade aux langoustines, jus de carapaces; Compotée de pommes aux noix, mousse de spéculoos

**samedi 01 octobre 17:00 à 19:00**

**vendredi 14 octobre 14:00 à 16:00**

Prévoir : 1 terrine de 300 ml+ 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s) transparent(s)

### ADULTE : DOUCEUR ET GENEROSITE D'AUTOMNE

Tatin feuilletée aux échalotes confites; Escalope de volaille aux pommes, gratinée au fromage de chèvre et romarin; Panna cotta pralinée aux pommes tatin

**mardi 04 octobre 14:00 à 16:00**

**samedi 15 octobre 10:00 à 12:00**

Prévoir : 2 Moule(s) à tartelette(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) + 1 petit(s) plat(s) à gratin + 2 verrine(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

**jeudi 06 octobre 18:30 à 20:30**

**jeudi 27 octobre 14:00 à 16:00**

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE : DÎNER GOURMAND

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

**samedi 8 octobre 14:00 à 16:00**

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

### 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 11 octobre 10:00 à 12:00**

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

### ADULTE : LA BRETAGNE

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

**samedi 15 octobre 14:00 à 16:00**

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

### ADULTE : MENU DE SOIRÉE

Cheesecake potiron et noisettes; Filet de canard à l'orange caramélisée, compotée au gingembre; Fondant poire et châtaigne

**mardi 25 octobre 10:00 à 12:00**

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