

# PROGRAMME DE COURS\*

## Décembre 2023

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

### Escape Cook

#### ESCAPE COOK DE NOËL

Saurez-vous résoudre les énigmes, en équipe, pour préparer votre menu ?; Croustillants de Noix de Pétoncle aux poireaux, sauce au cidre; Pintade, farce fine échalotes et noisettes, crémeux au céleri; Verrine de poires gourmandes et sablés au chocolat

**samedi 23 décembre 14:00 à 16:00**

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s) + 2 Verre(s) ou verrine(s) type "La Laitière"

### Adulte

#### ADULTE : DÉLICE

Crème brûlée au parmesan et sa tuile; St Jacques au beurre d'orange, julienne de légumes; Tatin bretonne à l'ananas rôti, coulis caramel

**vendredi 01 décembre 10:00 à 12:00**

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

#### ADULTE OU ADULTE/ENFANT : LES MACARONS DE DÉCEMBRE

Macarons au chocolat; Macarons au café, à la pistache ou à la noix de coco

**samedi 02 décembre 10:00 à 12:00**

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

#### ADULTE ou ADULTE/ENFANT : LES SUSHIS

Les sushis, les makis, california rolls...

**samedi 02 décembre 14:00 à 16:00**

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) + 3 petit(s) pot(s) à confiture avec couvercle

#### ADULTE : LA FAIM D'ANNEE

Brochettes noix de pétoncle, patate douce à l'orange et pain d'épices, apéritives; Burger (pain maison) à la roquette et magret fumé, version apéritive; Blinis, tartare de crevettes et chantilly à l'estragon

**lundi 04 décembre 10:00 à 12:00**

**vendredi 22 décembre 14:00 à 16:00**

Prévoir : 6 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) petite(s)

#### ADULTE : A LA FAVEUR DE L'AUTOMNE

Croustillant aux pommes et magret fumé; Parmentier d'automne, crumble et sauce au pain d'épices; Chocolat liégeois en verrine

**mercredi 06 décembre 10:00 à 12:00**

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

#### ADULTE : DES POMMES, DES POIRES...

Brioche express (maison) aux poires et fourme d'Ambert; Dos de cabillaud en croûte de noisette, tagliatelles pomme céleri; Panna cotta pralinée aux pommes tatin

**mercredi 06 décembre 14:00 à 16:00**

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

## Adulte ( suite)

### ADULTE : UN MENU À TESTER POUR LES FÊTES !

Croustillant gambas et foie gras, réduction aux agrumes; Pintade, farce fine échalotes et noisettes, crémeux au céleri; Crème brûlée aux pralines roses

**samedi 09 décembre 10:00 à 12:00**  
**vendredi 22 décembre 18:00 à 20:00**

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) + 1 verre(s) + 2 ramequin(s) à crème brûlée

### ADULTE : MENU DU RÉVEILLON

Tartare d'agrumes et crevettes à la vanille; Canard au citron et légumes d'hiver; Terrine chocolat et orange (ou pas)

**samedi 09 décembre 14:00 à 16:00**  
**mardi 19 décembre 10:00 à 12:00**  
**jeudi 28 décembre 10:00 à 12:00**

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s) + 1 petit(s) plat(s) à gratin

### ADULTE : AU COIN DU FEU

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

**lundi 11 décembre 18:00 à 20:00**

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s) + 2 Verre(s) ou verrine(s) type "La Laitière"

### ADULTE : TROIS ÉTOILES

Croustillant poulet citron safran; Gambas poêlées, patates douces, poireau fondant et beurre blanc; Panna cotta à la vanille

**mercredi 13 décembre 10:00 à 12:00**  
**vendredi 29 décembre 14:00 à 16:00**

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

### ADULTE : PLEIN LES YEUX !

Gambas au gingembre flambées au Cointreau; Filet de volaille farci aux châtaignes et champignons, mousse à l'huile de noisette, risotto crémeux; Poires au gingembre et au miel

**mercredi 13 décembre 14:00 à 16:00**

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) de ou 2 ramequin(s)

### 100% PATISSERIE : LA BÛCHE DE NOËL

La bûche de Noël citron vert et noisettes

**mercredi 20 décembre 14:00 à 16:00**  
**samedi 23 décembre 10:00 à 12:00**

Prévoir : 1 Moule(s) à bûche de ou 1 moule à cake équivalent 6/8 personnes

### ADULTE ou ADULTE/ENFANT : SENTEUR DE NOËL

Le chocolat chaud très gourmand de l'atelier Gourmand; Sucettes pétillantes au chocolat; Ma couronne de Noël sablée

**mercredi 27 décembre 10:00 à 12:00**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 mug(s) + 1 boîte(s) à gâteau + 1 assiette(s)

## Adulte/Enfant

### ADULTE OU ADULTE/ENFANT : LES MACARONS DE DECEMBRE

Macarons au chocolat; Macarons au café, à la pistache ou à la noix de coco

**samedi 02 décembre 10:00 à 12:00**

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

### ADULTE ou ADULTE/ENFANT : LES SUSHIS

Les sushis, les makis, california rolls...

**samedi 02 décembre 14:00 à 16:00**

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) + 3 petit(s) pot(s) à confiture avec couvercle

## Adulte/Enfant (suite)

### ADULTE/ENFANT : MON NOEL CHOCOLATE

Sablé breton au coeur chocolat; Charlotte au chocolat (biscuits cuillères maison)

**samedi 16 décembre 14:00 à 16:00**

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

### ADULTE/ENFANT : PARFAIT POUR LES FETES

Le risotto crémeux et poulet mariné; Bûche roulée, caramel au beurre salé et praliné

**mardi 26 décembre 14:00 à 16:00**

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

### ADULTE ou ADULTE/ENFANT : SENTEUR DE NOËL

Le chocolat chaud très gourmand de l'atelier Gourmand; Sucettes pétillantes au chocolat; Ma couronne de Noël sablée

**mercredi 27 décembre 10:00 à 12:00**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 mug(s) + 1 boîte(s) à gâteau + 1 assiette(s)

### ADULTE/ENFANT : LES CUPCAKES DE NOËL

Cupcakes de Noël

**samedi 30 décembre 10:00 à 12:00**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

## Enfant (6-12ans)

### ENFANT (6-12ans) : GOUTER DE NOEL

Petits sablés de Noël (pâte et décoration maison); Sapin feuilleté choco-praliné (ou à la confiture)

**mercredi 27 décembre 14:00 à 16:00**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 boîte(s) hermétique(s) de grande(s) taille(s)