

PROGRAMME DE COURS*

Février 2024

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

Escape Cook

ESCAPE COOK : EN ATTENDANT LE PRINTEMPS

Saurez-vous résoudre les énigmes, en équipe, pour préparer votre menu ?; Tatin de poireau au caramel de vinaigre; Curry terre et mer (gambas, chorizo, épices, cives...); Coulant au chocolat à la fleur de sel LR

samedi 24 février 14:00 à 16:00

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

Initiation à la dégustation de vins

INITIATION A LA DÉGUSTATION DE VINS DE FÉVRIER

Le jeu se mêle à la dégustation pragmatique et accessible de vins. Vos 5 sens sont en éveil !; Avec Quentin, Oenologue chez Vinicalement Vôtre

vendredi 16 février 18:30 à 20:30

dimanche 18 février 10:00 à 12:00

Adulte

ADULTE : LA CUISINE LIBANAISE

Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)

vendredi 02 février 10:00 à 12:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE OU ADULTE/ENFANT : MACARONS A LA VANILLE ou MACARONS LICORNE

Macarons à la vanille

samedi 03 février 10:00 à 12:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : AU COIN DU FEU

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

samedi 03 février 14:00 à 16:00

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

ADULTE : DÉCOUVRIR L'HIVER

Tatin au navet, parfum de parmesan et romarin; Parmentier pois cassé, potimarron, noix torréfiées, crumble sarrasin et graines de courges; Papillotes d'ananas kiwis au citron vert et beurre de Rhum

mardi 06 février 14:00 à 16:00

samedi 17 février 10:00 à 12:00

lundi 26 février 18:00 à 20:00

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

ADULTE OU ADULTE/ENFANT : L'INDE

Boulettes de crevettes, chutney à la mangue; Poulet tandoori (pâte de curry maison) et riz à la menthe douce; Parathas (pains indiens)

mercredi 07 février 10:00 à 12:00

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

Adulte (suite)

ADULTE : TOUTE L'ANNÉE

Raviole de betterave au chèvre; Brochette de poulet au cacahuètes, sauce piquante; Flan pâtissier

jeudi 08 février 19:00 à 21:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) petite(s) + 1 Moule(s) à tartelette(s)

ADULTE OU ADULTE/ENFANT : MES CHOCOLATS DE LA ST VALENTIN (ou pas)

Truffes suisses au chocolat infusées aux épices; Bouchées « Karioka » : mini chocolats croustillants aux noix et au crumble au grué de cacao et fleur de sel; Mendiants aux fruits secs

samedi 10 février 14:00 à 16:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : MARDI GRAS-TRONOMIQUE

Aumônière de la mer, sauce au beurre blanc; Confit de veau et ses légumes d'hiver; Comptée de pommes aux noix, Chantilly et caramel

mardi 13 février 10:00 à 12:00

mercredi 21 février 18:00 à 20:00

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) petite(s) + 2 ramequin(s)

ADULTE OU ADULTE/ENFANT : ST VALENTIN A LA MAISON

Brick au confit d'échalotes et chèvre frais; Canard farci aux champignons, purée de pommes de terre au jus de canard; Fondant au chocolat au piment d'Espelette

mercredi 14 février 14:00 à 16:00

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : SOIREE ST VALENTIN – COURS DE CUISINE SUIVI DU DINER SUR PLACE – VINS COMPRIS (Réservez pour 2 et venez en couple) (supplément 25 €)

St-Jacques croustillantes, sauce tartare aux câpres; Pintade rôtie aux épices tandoori, mousseline de carottes à l'orange et cardamome; Cheesecake au thé matcha et citron vert

mercredi 14 février 19:00 à 22:00

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE 100% PATISSERIE : LA TARTE AU CITRON MERINGUÉE

Tarte au citron meringuée

samedi 17 février 14:00 à 16:00

Prévoir : 1 boîte(s) à gâteau + 1 cadre(s) ou cercle(s) diamètre 18 cm de (sur place - en option)

ADULTE : LES BEAUX JOURS...

Gambas en croûte de noix de cajou, vinaigrette ail et gingembre; Douceur d'oranges, coque chocolat; Dos de poisson au lait de coco et pamplemousse rose

mardi 20 février 10:00 à 12:00

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

ADULTE : MENU DE SAISON

velouté de chou-fleur roti au sésame et noisettes; Paupiette de poisson, coeur mousseline de légumes, sauce hollandaise; La crème brûlée à l'orange (ou à la vanille)

mardi 27 février 14:00 à 16:00

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

Adulte/Enfant

ADULTE OU ADULTE/ENFANT : MACARONS A LA VANILLE ou MACARONS LICORNE

Macarons à la vanille

samedi 03 février 10:00 à 12:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE OU ADULTE/ENFANT : L'INDE

Boulettes de crevettes, chutney à la mangue;
Poulet tandoori (pâte de curry maison) et riz à
la menthe douce; Parathas (pains indiens)

mercredi 07 février 10:00 à 12:00

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE OU ADULTE/ENFANT : MES CHOCOLATS DE LA ST VALENTIN (ou pas)

Truffes suisses au chocolat infusées aux épices;
Bouchées « Karioka » : mini chocolats
croustillants aux noix et au crumble au grué de
cacao et fleur de sel; Mendiants aux fruits secs

samedi 10 février 14:00 à 16:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE/ENFANT : MARDI GRAS (venez déguisés à deux !)

Crêpes à la farine de lentilles corail, garnies de
poulet au curry et patates douces; Beignets aux
pommes, caramel au beurre salé

samedi 24 février 10:00 à 12:00

Prévoir : 1 assiette(s) + 3 boîte(s) hermétique(s)
+ 1 boîte(s) hermétique(s) petite(s)

Enfant (6-12ans)

ENFANT : EN FEVRIER ON SE DEGUISE (de 6 à 12 ans)

Gâteau déguisé en crumble aux pommes;
Masque sablé du carnaval et décoration maison

mercredi 28 février 10:00 à 12:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)