

PROGRAMME DE COURS*

Mars 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

vendredi 01 mars 18:30 à 20:30

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

ESCAPE COOK D'AVRIL : EPICES & CO

Saurez-vous résoudre les énigmes, en équipe, pour préparer votre menu ?

Croustillant aux pommes et magret fumé; Wok de Volaille, Gingembre et Ananas; Sablé breton aux zestes, pommes aux épices, dentelle de caramel

dimanche 07 avril 10:00 à 12:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

Initiation à la dégustation de vins

INITIATION A LA DÉGUSTATION DE VINS DE MARS

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

vendredi 15 mars 18:30 à 20:30

dimanche 17 mars 10:00 à 12:00

INITIATION A LA DÉGUSTATION DE VINS D'AVRIL

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

vendredi 05 avril 18:30 à 20:30

dimanche 07 avril 10:00 à 12:00

Adulte

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)

samedi 02 mars 10:00 à 12:00

mardi 19 mars 14:00 à 16:00

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE OU ADULTE/ENFANT : ESCAPADE LIBANAISE

Houmous de betterave; Pain pita; Chich taouk (poulet mariné) aux épices; Triangles croustillants noix, miel et fleur d'oranger

samedi 02 mars 14:00 à 16:00

mercredi 13 mars 10:00 à 12:00

vendredi 29 mars 18:00 à 20:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

Adulte (suite)

ADULTE : CUISINE CREOLE

Féroce d'avocat; Délicieux Rougail Saucisse;
Beignets de bananes créole

mardi 05 mars 10:00 à 12:00

jeudi 21 mars 18:30 à 20:30

samedi 06 avril 10:00 à 12:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : OSONS LE POISSON FACILEMENT

Soufflé de poisson au piment d'Espelette;
Mille-feuilles de noix de St-Jacques et poireau à la rouille; Moelleux à la noisette

jeudi 07 mars 14:00 à 16:00

mardi 26 mars 10:00 à 12:00

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

ADULTE : COMME EN BRETAGNE

Coquille de la mer à la brestoise; Poulet au cidre et à l'andouille; Farz buen (dessert breton gourmand)

jeudi 07 mars 18:30 à 20:30

samedi 30 mars 14:00 à 16:00

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : MENU DE SAISON

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

samedi 09 mars 10:00 à 12:00

jeudi 14 mars 10:00 à 12:00

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

ADULTE 100% PÂTISSERIE : LE MILLE-FEUILLES (feuilletage maison)

Mille-feuilles à la vanille

samedi 09 mars 14:00 à 16:00

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

ADULTE : UN AIR PRINTANIER

Crème brûlée aux petits pois et curry; Filet mignon basse température, citron vert et coriandre, carottes glacées; Verrine à la mangue, mousse au citron vert et croquant au chocolat au lait

mardi 12 mars 18:00 à 20:00

samedi 23 mars 14:00 à 16:00

jeudi 04 avril 10:00 à 12:00

Prévoir : 2 ramequin(s) à crème brûlée + 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 Verre(s) ou verrine(s) type "La Laitière"

ADULTE ou ADULTE/ENFANT : LES SUSHIS

Les sushis, les makis, california rolls...

samedi 16 mars 14:00 à 16:00

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

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

vendredi 22 mars 10:00 à 12:00

mercredi 03 avril 14:00 à 16:00

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

ADULTE ou ADULTE/ENFANT : LES MACARONS DE MARS

Macarons au chocolat; Macarons au citron ou au fruit de la passion

dimanche 24 mars 10:00 à 12:00

Prévoir : 1 plateau(x) + 2 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 28 mars 14:00 à 16:00

samedi 06 avril 14:00 à 16:00

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

ADULTE : MENU DE PÂQUES

Oeuf mollet, crème de fanes et copeaux de radis; Mille-feuille pomme de terre anna, fondue d'agneau et aubergines; Panna cotta au chocolat au lait

samedi 30 mars 10:00 à 12:00

vendredi 05 avril 14:00 à 16:00

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s) transparent(s)

Adulte/Enfant

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)

samedi 02 mars 10:00 à 12:00

mardi 19 mars 14:00 à 16:00

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE OU ADULTE/ENFANT : ESCAPADE LIBANAISE

Houmous de betterave; Pain pita; Chich taouk (poulet mariné) aux épices; Triangles croustillants noix, miel et fleur d'oranger

samedi 02 mars 14:00 à 16:00

mercredi 13 mars 10:00 à 12:00

vendredi 29 mars 18:00 à 20:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

Adulte/Enfant

ADULTE ou ADULTE/ENFANT : LES SUSHIS

Les sushis, les makis, california rolls...

samedi 16 mars 14:00 à 16:00

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

ADULTE/ENFANT : LES DÉLICIES AU CHOCOLAT

Twix maison : sablé, caramel au beurre salé enrobage chocolat lait; Bouchées croquantes au chocolat au lait

samedi 23 mars 10:00 à 12:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE ou ADULTE/ENFANT : LES MACARONS DE MARS

Macarons au chocolat; Macarons au citron ou au fruit de la passion

dimanche 24 mars 10:00 à 12:00

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