

PROGRAMME DE COURS*

du 1er Juillet au 4 Septembre 2022

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

Adulte/Enfant

ADULTE/ENFANT : MES JOLIS DESSERTS

Tartelette aux pommes comme une rose; Muffins au chocolat; sablés chocolat ou confiture façon BN

samedi 02 juillet 14:00 à 16:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE/ENFANT : LE MENU DES GRANDES VACANCES

Rosace de pastèques aux éclats de chèvre et basilic; Brochettes de crevettes, volaille et ananas; Panna cotta, pêche et gelée de menthe

samedi 23 juillet 14:00 à 16:00

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

ADULTE ou ADULTE/ENFANT (une inscription par binôme) : LES MACARONS D'ÉTÉ

Macarons à la framboise (base mascarpone); Macarons au chocolat

samedi 27 août 10:00 à 12:00

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

Enfant (6-12ans)

ENFANT : MES BISCUITS PRÉFÉRÉS !

Mon choco bn maison ultra croustillant; Comme des Pim's à la framboise; Barre chocolatée façon bounty

mardi 19 juillet 10:00 à 12:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ENFANT : SUR LA PLAGE

Mini pizza (tomate, mozzarella, olive); Sablé breton, chantilly et framboises; Smoothie d'été

mardi 30 août 14:00 à 16:00

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

Adulte

ADULTE : ESCALE GOURMANDE EN VENDÉE

Le Préfou vendéen; Moules marinière à la tomate, crémeux de haricots de Vendée et chips de chorizo; Caramel au beurre salé

mardi 05 juillet 10:00 à 12:00

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

ADULTE : FISH AND CHIC

Mon bel éclair saumon avocat (pâte à chou maison); Poisson en écaille de chorizo, coulis poivron rouge; Ile flottante aux pralines, coulis de fraise

samedi 09 juillet 14:00 à 16:00

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

Adulte

ADULTE : EN AVANT L'ÉTÉ

Tempura de gambas; Parmentier au chorizo, tomates confites et pignons de pin; Sorbet mojito (avec ou sans sorbetière), moelleux façon financiers au citron

dimanche 10 juillet 10:00 à 12:00

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

ADULTE : OHE MATELOT !

Brochette de moules, sauce aux herbes; Tarte fine au thon et tapenade, vinaigrette aux coquillages; Gâteau breton à la framboise

mardi 12 juillet 14:00 à 16:00

jeudi 25 août 10:00 à 12:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 1 petit pot à confiture avec couvercle

ADULTE : SONGE D'UN MENU D'ÉTÉ

Tartare de crevettes, smoothie concombre, menthe et citron vert; Tarte fine aux poivrons et chèvre frais; Blanc manger, pêche flambée au rhum et crumble coco en verrine

vendredi 15 juillet 10:00 à 12:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 3 verrine(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s)

ADULTE : MEZZE LIBANAIS

Taboulé Libanais; Chich taouk (poulet mariné) aux épices, pita et houmous; Fatté d'aubergines (yaourt, pain grillé, pignons de pin et menthe)

samedi 16 juillet 10:00 à 12:00

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

ADULTE : MENU D'UNE CHAUDE JOURNÉE

Tartare de tomate, crème fouettée à la feta en verrine; Wraps au poulet tandoori et fenouil; Panna cotta aux trois chocolats

samedi 16 juillet 14:00 à 16:00

mardi 23 août 14:00 à 16:00

Prévoir : 2 verrine(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s) transparent(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

mardi 19 juillet 18:00 à 20:00

samedi 03 septembre 10:00 à 12:00

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

ADULTE : ENVOL VERS LA GRÈCE

Feuilleté grec à la feta et aux épinards (Spanakopita); Moussaka au boeuf; Loukoumades (beignets grecs sucrés à la cannelle)

jeudi 21 juillet 14:00 à 16:00

samedi 27 août 14:00 à 16:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : DOUCE SOIRÉE

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

samedi 23 juillet 10:00 à 12:00

vendredi 02 septembre 18:00 à 20:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE ou ADULTE/ENFANT (une inscription par binôme) : LES MACARONS D'ÉTÉ

Macarons à la framboise (base mascarpone);
Macarons au chocolat

samedi 27 août 10:00 à 12:00

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

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)