

PROGRAMME

JUILLET 2022

VENDREDI 01 JUILLET

ADULTE : SUR LES RAMBLAS DE BARCELONE... 18:00 à 20:00

Crème brûlée au chorizo; Curry terre et mer (gambas, chorizo, épices,.....); Crème catalane
Prévoir : 1 cassolette(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

SAMEDI 02 JUILLET

DUO Adulte/Enfant : COCKTAIL DINATOIRE 10:00 à 12:00

Madeleines au chorizo; Bricks au thon; Verrine au lemon curd, mousse et crumble coco;
Cocktail : Fresh apple (sans alcool)
Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 4 verre(s) transparent(s) + 1 Box isotherme + 1 bocal en verre avec couvercle

ADULTE : LE BRUNCH DE L'ÉTÉ 15:00 à 17:00

Muffins au grué de cacao et aux framboises; Pancakes salés à la mousse de bacon; Tortilla pommes de terre et courgettes; Smoothie aux fruits rouges
Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 bocal en verre avec couvercle

VENDREDI 08 JUILLET

ADULTE : SUR LES RAMBLAS DE BARCELONE... 10:00 à 12:00

Crème brûlée au chorizo; Curry terre et mer (gambas, chorizo, épices,.....); Crème catalane
Prévoir : 1 cassolette(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

ADULTE : LE BRUNCH DE L'ÉTÉ 18:00 à 20:00

Muffins au grué de cacao et aux framboises; Pancakes salés à la mousse de bacon; Tortilla pommes de terre et courgettes; Smoothie aux fruits rouges
Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 bocal en verre avec couvercle

SAMEDI 09 JUILLET

ADULTE : BBQ PARTY /MARINADES ET SAUCES 10:00 à 12:00

Brochette de porc mariné au gingembre; Sauce barbecue maison; La sauce béarnaise
Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) + 2 bocal en verre avec couvercle

DUO Adulte/Enfant : MÉDITERRANÉE 15:00 à 17:00

Croquetas au thon; Pastilla de poulet et aux amandes; Amaretti
Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) + 2 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s)

JEUDI 21 JUILLET

ADULTE : LE BRUNCH DE L'ÉTÉ 15:00 à 17:00

Muffins au grué de cacao et aux framboises; Pancakes salés à la mousse de bacon; Tortilla pommes de terre et courgettes; Smoothie aux fruits rouges
Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 bocal en verre avec couvercle

SAMEDI 23 JUILLET

ADULTE : SUR LES RAMBLAS DE BARCELONE... 10:00 à 12:00

Crème brûlée au chorizo; Curry terre et mer (gambas, chorizo, épices,...); Crème catalane

Prévoir : 1 cassolette(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

ADULTE /Atelier Pâtisserie : LES MACARONS ACIDULÉS 15:00 à 17:00

Macarons CITRON & FRUITS DE LA PASSION*

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

MERCREDI 24 AOUT

ADOS (12-16 ans) : COMME UN CHEF 10:00 à 12:00

Taboulé de semoule et légumes frais à la menthe; Poulet crispy; Sablés à la confiture

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

MARDI 30 AOUT

ENFANTS (6-11 ans) : CUISINE DU MONDE 14:00 à 16:00

Tiramisu aux fruits exotiques; Les raviolis chinois

Prévoir : 3 ramequin(s) + 1 Box isotherme + 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s)

SAMEDI 10 SEPTEMBRE

DUO Adulte/Enfant : CHARLOTTOCHOC 10:00 à 12:00

Charlotte chocolat - biscuits cuillères maison; Coulant au chocolat; Sablé breton au coeur chocolat

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

DUO Adulte/Enfant : ESCALE AU JAPON - SUSHIS & MAKIS 15:00 à 17:00

Les sushis, les makis, california rolls...*

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 1 petit(s) pot(s) à couvercle

JEUDI 22 SEPTEMBRE

ADULTE : PANIER DE RENTRÉE 15:00 à 17:00

Croustillants à la menthe et ricotta; Emincé de porc aux raisins, au caramel de muscat; Tarte fine figue et noisette

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 1 grande(s) boîte(s) hermétique(s)

VENDREDI 23 SEPTEMBRE

ADULTE : UN DÎNER DEMAIN ?... JE M'Y METS TOUT DE SUITE ! 10:00 à 12:00

Fontainebleau saumon et aneth; Tajine de poulet au citron confit, pommes de terre et olives vertes; Tarte catalane aux framboises

Prévoir : 2 verrine(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) + 2 cassolette(s)

"ACCORD METS & VINS" : COURS DE CUISINE SUIVI DE LA DEGUSTATION - L'ESPAGNE 18:00 à 22:00

Croquetas au chorizo; Zarzuela; Mousse au turrón (ou presque)*

SAMEDI 24 SEPTEMBRE

ADULTE : SAVEURS INDÉ...NIABLES ! 15:00 à 17:00

Poulet tandoori et riz à la menthe douce; Pain parathas; Thé indien; Aloo gobi

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 bocal en verre avec couvercle

JEUDI 29 SEPTEMBRE

ADULTE : UN DÎNER DEMAIN ?... JE M'Y METS TOUT DE SUITE ! 15:00 à 17:00

Fontainebleau saumon et aneth; Tajine de poulet au citron confit, pommes de terre et olives vertes; Tarte catalane aux framboises

Prévoir : 2 verrine(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) + 2 cassolette(s)

**ADULTE : SAVEURS INDÉ...NIABLES !
18:00 à 20:00**

Poulet tandoori et riz à la menthe douce; Pain parathas; Thé indien; Aloo gobi

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 bocal en verre avec couvercle

VENDREDI 30 SEPTEMBRE