

---

## AVRIL 2023

---

### ADULTE : BISTRONOMIE

Gougères au fromage, sauce Mornay; Confit de veau aux carottes; Sablé aux noix, pommes crues et cuites, caramel au beurre salé

SAMEDI 01 AVRIL 17:00 A 19:00

JEUDI 20 AVRIL 19:00 A 21:00

### ADULTE : WOK'N ROLL

Pad thaïe; Porc au cumin et citron; Légumes Massamam

DIMANCHE 02 AVRIL 10:00 A 12:00

SAMEDI 29 AVRIL 17:00 A 19:00

### ADULTE : CITRON, CITRON ET CITRON

Tartinade Cajou-Citron; Risotto aux crevettes, lait de coco et citron vert; Cheesecake citron, citron vert et son coulis aux deux citrons et verveine

MERCREDI 05 AVRIL 19:30 A 20:30

JEUDI 13 AVRIL 14:00 A 16:00

### ADULTE : LES MACARONS

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

JEUDI 06 AVRIL 14:00 A 16:00

MARDI 25 AVRIL 09:30 A 11:30

SAMEDI 29 AVRIL 14:00 A 16:00

### ADULTE : LES CHOCOLATS DE PÂQUES

Oeufs déguisés, nid de Pâques, moulage, décor, friture...

VENDREDI 07 AVRIL 14:00 A 16:00

### ADULTE : LA CUISINE CREOLE

Féroce d'avocat; Colombo de porc; Mousse à la noix de coco

SAMEDI 08 AVRIL 09:30 A 11:30

### ADULTE : UN AIR PRINTANIER

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

SAMEDI 08 AVRIL 14:00 A 16:00

MERCREDI 26 AVRIL 19:00 A 21:00

SAMEDI 29 AVRIL 09:30 A 11:30

### ADULTE : JAPON

Les sushis, les makis, california rolls...; Brochette de poulet, sauce yakitori

SAMEDI 08 AVRIL 17:00 A 19:00

MERCREDI 12 AVRIL 18:30 A 20:30

VENDREDI 28 AVRIL 18:30 A 20:30

### ADULTE : LE MILLE-FEUILLE

Mille-feuille classique à la vanille (feuilletage maison)

MARDI 11 AVRIL 14:00 A 16:00

### ADULTE : INDE-NIABLEMENT BON

Naans au fromage; Pakora de légumes, sauce menthe cumin; Poulet tikka et riz basmati au citron vert

MERCREDI 19 AVRIL 18:30 A 20:30

SAMEDI 22 AVRIL 09:30 A 11:30

## METS ET VINS

### COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VINS : 5 NUANCES DE ROUGE ET BLANC

Tartinade au chorizo; Ravioles d'agneau confit à la menthe et courgettes au citron; Crêmet d'Anjou, rhubarbe curd, dés de fraises

VENDREDI 07 AVRIL 19:00 A 23:00

## ESCAPE COOK

### ESCAPE COOK : LE LIBAN

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer votre menu?; Taboulé libanais aux herbes; Labné à la grenade; Les falafels; Achta lié (crème au lait, pistaches...)

VENDREDI 14 AVRIL 18:30 A 20:30

## ADULTE/ENFANT

### ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : LES CUPCAKES

Les cupcakes de toutes les couleurs

SAMEDI 01 AVRIL 14:00 A 16:00

### ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : GOÛTER AU CHOCOLAT

Éclairs au chocolat (ou vanille ou pistaches ou café...); Rochers choco-cacahuètes; Chouquettes aux grains de sucre

DIMANCHE 02 AVRIL 14:00 A 16:00

VENDREDI 21 AVRIL 14:00 A 16:00

### ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : PÂQUES

Nid de Pâques pavlova (meringue et chocolat); Sablé comme un oeuf, crème passion; Crème aux bonbons au caramel

JEUDI 20 AVRIL 14:00 A 16:00

MARDI 25 AVRIL 14:00 A 16:00

## ENFANT (6-12ANS)

### ENFANTS (6-12ans) : LES DESSERTS AUX BONBONS

Financiers à la crème fouettée aux fraises tagada; Cookies au carambar; Muffins aux smarties

LUNDI 17 AVRIL 14:00 A 16:00

JEUDI 27 AVRIL 14:00 A 16:00

### ENFANTS (6-12 ANS) : MIAM MIAM

Nuggets de volaille; Les pancakes; Légumes paillasson

MARDI 18 AVRIL 10:00 A 12:00

VENDREDI 28 AVRIL 14:00 A 16:00