

Du 1/12/2023 au  
06/01/2024

DECEMBRE 2023

Version susceptible d'être  
modifiée – se référer au site  
internet toujours à jour

## ADULTE

### ADULTE : LES MACARONS

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

VENDREDI 01 DECEMBRE 09:30 A 11:30  
SAMEDI 09 DECEMBRE 14:00 A 16:00  
MERCREDI 27 DECEMBRE 10:00 A 12:00  
SAMEDI 06 JANVIER 09:30 A 11:30

### ADULTE : MENU DU REVEILLON

Feuilleté de poisson, sabayon aux Coteaux du Layon; Filet de volaille farci aux châtaignes et champignons, huile de noisette, sarrasin crémeux; Coulant au chocolat à la fleur de sel

SAMEDI 02 DECEMBRE 09:30 A 11:30  
SAMEDI 02 DECEMBRE 17:00 A 19:00  
MARDI 12 DECEMBRE 14:00 A 16:00  
SAMEDI 16 DECEMBRE 17:00 A 19:00  
MARDI 26 DECEMBRE 14:00 A 16:00

### ADULTE : INDE-NIABLEMENT BON

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

SAMEDI 02 DECEMBRE 14:00 A 16:00  
SAMEDI 30 DECEMBRE 17:00 A 19:00  
SAMEDI 06 JANVIER 14:00 A 16:00

### ADULTE : MENU DE DECEMBRE

Carpaccio de radis, noisettes, jambon cru et parmesan; Volaille, zaatar, poireau grillé, carottes et pistaches; Moelleux au citron, sirop de thé

MARDI 05 DECEMBRE 18:30 A 20:30  
SAMEDI 16 DECEMBRE 14:00 A 16:00  
MARDI 19 DECEMBRE 14:00 A 16:00

### ADULTE : EN ROUTE VERS LES FETES

Pomme de terre, beurre blanc et oeufs de poisson; St-Jacques, bouillon thaï, céleri cacahuètes; Crème fouettée à l'orange confite, sirop de vin et amandes negresco

SAMEDI 09 DECEMBRE 17:00 A 19:00  
SAMEDI 16 DECEMBRE 09:30 A 11:30  
MERCREDI 20 DECEMBRE 14:00 A 16:00

### ADULTE : PAPILLES

Gnocchi à la courge, beurre noisette à la sauge; Poisson rôti aux épices, purée de carottes au curry et pistache; Financier noisettes et praliné

DIMANCHE 10 DECEMBRE 10:00 A 12:00  
VENDREDI 29 DECEMBRE 18:30 A 20:30  
SAMEDI 30 DECEMBRE 09:30 A 11:30  
JEUDI 04 JANVIER 10:00 A 12:00

### ADULTE : LA BÛCHE DE NOËL

La bûche noisette, vanille et caramel

JEUDI 21 DECEMBRE 14:00 A 16:00

### ADULTE : JAPON

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

SAMEDI 23 DECEMBRE 17:00 A 19:00  
SAMEDI 06 JANVIER 17:00 A 19:00

### ADULTE : A L'ARDOISE

Crackers et dip aux noix de Cajou; Tajine de pintade aux épices, châtaignes et amandes; Entremet caramel

SAMEDI 30 DECEMBRE 14:00 A 16:00  
VENDREDI 05 JANVIER 18:30 A 20:30

## ESCAPE COOK INTER-ENTREPRISES

### ESCAPE COOK : INTER-ENTREPRISES

Soirée challenge et réseau.

En équipe de 3 à 4 collègues, venez défier les autres entreprises. Qui seront les plus rapides? Dégustation des délicieuses recettes tous ensemble à l'issue de l'activité; 57€ HT / personne;

Croustillant gambas et foie gras, réduction aux agrumes; Pintade, farce fine échalotes et noisettes, crémeux au céleri; Dips de chèvre frais panés au pain d'épices, sirop à la menthe

LUNDI 18 DECEMBRE 18:30 A 22:00

## ADULTE/ENFANT

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

Éclairs au chocolat; Rochers choco-cacahuètes; Chouquettes aux grains de sucre

DIMANCHE 10 DECEMBRE 14:00 A 16:00

MERCREDI 27 DECEMBRE 14 :00 A 16:00

JEUDI 04 JANVIER 14:00 A 16:00

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

Lettre au père-noël (sablé et confiture); Palmiers et crème fouetté stracciatella

VENDREDI 29 DECEMBRE 14:00 A 16:00

MERCREDI 03 JANVIER 14:00 A 16:00

### ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : GOÛTER DE SAISON

Tuiles de Noël; Brioche perdue à la poire, façon croque; Sapin de Noël, fondant chocolat

SAMEDI 23 DECEMBRE 14:00 A 16:00

JEUDI 28 DECEMBRE 14:00 A 16:00

MARDI 02 JANVIER 14:00 A 16:00

## ESCAPE COOK

### ESCAPE COOK : MENU DE NOËL

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer votre menu du réveillon? Au menu :

Croustillant gambas et foie gras, réduction aux agrumes; Pintade, farce fine échalotes et noisettes, crémeux au céleri; Dips de chèvre frais panés au pain d'épices, sirop à la menthe

JEUDI 28 DECEMBRE 18:30 A 20:30