

ETE 2023

ADULTE

ADULTE : LES BEAUX JOURS

Gambas en croûte de noix de cajou, vinaigrette ail et gingembre; Ballottine de volaille farcie au basilic frais, tian de légumes à la provençale; Crème brûlée aux pralines roses

SAMEDI 01 JUILLET 09:30 A 11:30
SAMEDI 22 JUILLET 09:30 A 11:30
VENDREDI 25 AOUT 18:30 A 20:03
SAMEDI 02 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00

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 01 JUILLET 17:00 A 19:00

ADULTE : REGAL DU PORTUGAL

Crème de brandade; Cataplana (marmite aux poissons et fruits de mer); Pasteis de nata (flans traditionnels)

MARDI 04 JUILLET 14:00 A 16:00
JEUDI 31 AOUT 14:00 A 16:00

ADULTE : CARNET DE VOYAGES

Accras de poisson, sauce thaï à la menthe; Mignon de porc, compote de tomates au chorizo, vinaigrette au basilic et jus de viande; Muffins streusel noisettes et framboises

VENDREDI 07 JUILLET 19:00 A 21:00
MERCREDI 30 AOUT 18:30 A 20:30

ADULTE : LES MACARONS DES BEAUX JOURS

Macarons à la framboise; Macarons passion

LUNDI 10 JUILLET 14:00 A 16:00

ADULTE : JAPON

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

MERCREDI 12 JUILLET 19:00 A 21:00
SAMEDI 15 JUILLET 14:00 A 16:00
MERCREDI 23 AOUT 19:00 A 21:00
SAMEDI 02 SEPTEMBRE 17:00 A 19:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : INDE-NIABLEMENT BON

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

SAMEDI 15 JUILLET 09:30 A 11:30
SAMEDI 26 AOUT 09:30 A 11:30

ADULTE : MENU ESTIVAL

Crème de poivron jaune, croquant de carottes; Risotto aux légumes du soleil et parmesan; Cheesecake au citron vert

SAMEDI 15 JUILLET 17:00 A 19:00
VENDREDI 01 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00

ADULTE : LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS

Bisque juste prise, langoustines et estragon; Aiguillettes de volaille en croûte d'épices, sauce barbecue maison; Tartelette myrtilles et coco

VENDREDI 21 JUILLET 18:30 A 20:30
SAMEDI 26 AOUT 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

SAMEDI 22 JUILLET 14:00 A 16:00
SAMEDI 02 SEPTEMBRE 09:30 A 11:30

ADULTE : PANIER DE SAISON

Tagliatelles de courgettes, buchette de chèvre frais aux éclats de noisettes et brunoise de courgettes; Filet mignon, crème à l'ail, crumble aux pignons; Croustillant de pommes, caramel au beurre salé

SAMEDI 26 AOUT 17:00 A 19:00

ADULTE/ENFANT

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

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

SAMEDI 01 JUILLET 14:00 A 16:00

JEUDI 13 JUILLET 14:00 A 16:00

VENDREDI 21 JUILLET 14:00 A 16:00

ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : LES MACARONS

Les macarons à la vanille; Macarons au chocolat

SAMEDI 08 JUILLET 10:00 A 12:00

MERCREDI 12 JUILLET 14:00 A 16:00

ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : MON MENU A MOI

Briochette au jambon et à l'emmental; Poulet à
l'indienne; Crème brûlée au Carambar

MARDI 11 JUILLET 10:00 A 12:00

MARDI 29 AOÛT 14:00 A 16:00

ESCAPE COOK

ESCAPE COOK : VOILA L'ÉTÉ...

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer votre
menu estival ?

Verrine méditerranéenne : tomates confites, mousse au
poivron jaune, crumble au parmesan; Nouilles sautées au
poulet et aux légumes; Coulant au chocolat à la fleur de
sel

SAMEDI 08 JUILLET 17:00 A 19:00

ENFANT (6-12ANS)

ENFANTS (6-12 ans) : MENU DES VACANCES

Baguette surprise; Boulettes de boeuf maison, sauce
tomates et 4-épices; Verrine fruits de saison et grenadine

JEUDI 13 JUILLET 10:00 A 12:00

MERCREDI 23 AOÛT 14:00 A 16:00

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