

PROGRAMME

FÉVRIER 2023

METS ET VINS

COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VINS : LE CHENIN DANS TOUT SES ETATS

Cassiolette d'escargot, crème réduite à l'ail et persil et crumble bien croustillant à la noisette; Mille-feuilles parmentier endives haddock au beurre blanc; Soufflé au Cointreau

VENDREDI 03 FEVRIER 19:00 A 23:00

ADULTE

ADULTE : FOOD'ANGERS : LA CUISINE RESPONSABLE ET GOURMANDE

La cuisine est heureusement en perpétuelle évolution. Avec un soupçon d'inventivité et d'intelligence collective, nous allons pendant 2h revisiter quelques plats emblématiques en alliant saveurs et compréhension des systèmes alimentaires.; Comment capitaliser sur ces incontournables tout en améliorant notre impact sur l'environnement ?; D'ici ou d'ailleurs, nous avons tous en tête des recettes traditionnelles.; Burger tout végétal; Parmentier tout végétal; Pommes cuites et brioche perdue

SAMEDI 04 FEVRIER 14:00 A 16:00

ADULTE : JAPON

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

SAMEDI 04 FÉVRIER 17:00 À 19:00

SAMEDI 11 FÉVRIER 14:00 À 16:00

MARDI 28 FEVRIER 14:00 A 16:00

ADULTE : SAVEURS

Oeuf meurette; Porc à la moutarde à l'ancienne, mousseline et allumettes de panais; Tarte fine pommes râpées et dragées

MARDI 07 FEVRIER 14:00 A 16:00

SAMEDI 11 FEVRIER 17:00 A 19:00

ADULTE : COURS DE CUISINE SUIVI DE LA DEGUSTATION SUR PLACE DU MOIS DE FEVRIER (supplément 3 €)

Crème brûlée aux tomates confites; Wok de volaille et légumes, réduction de soja montée au beurre; Coulant au chocolat à la fleur de sel

VENDREDI 10 FEVRIER 18:30 A 22:00

ADULTE : SAINT-VALENTIN SUIVI DU DINER SUR PLACE (supplément 8 €)

Cours de cuisine - Dîner - Eaux et Vins; Crevettes au poivre et caramel; Poulet aux épices et cacahuètes; Tarte fine aux pommes façon Kouign amann

MARDI 14 FEVRIER 19:00 A 23:00

ADULTE : INDE-NIABLEMENT BON

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

SAMEDI 18 FEVRIER 09:30 A 11:30

ADULTE : LES MACARONS D'HIVER

Les macarons à la vanille; Les macarons chocolat feuilletine

MARDI 21 FEVRIER 14:00 A 16:00

ADULTE : BON APPETIT

Tarte fine camembert et oignon; Poisson, lentilles, chantilly chorizo; Mince pies aux fruits d'hiver

MARDI 21 FEVRIER 18:30 A 20:30

ADULTE : MENU DE FEVRIER

Flan de poireau au citron et pavot, coeur mozzarella; Wok de volaille et légumes, réduction de soja montée au beurre; Panna cotta pralinée aux pommes tatin

JEUDI 23 FEVRIER 14:00 A 16:00

ADULTE : GLOBE COOKER

Crevettes au garam massala et chutney mangue; Pommes de terre comme un risotto, poisson et crème gribiche; Parfait glacé au spéculos

VENDREDI 24 FEVRIER 18:30 A 20:30
SAMEDI 25 FEVRIER 14:00 A 16:00

ADULTE : PANIER DE SAISON

Chou-fleur rôti, herbes fraîches, grenade; Poisson farci à la mousse de saumon, beurre blanc à la vanille; Suprêmes d'agrumes à la crème d'amandes

SAMEDI 25 FEVRIER 09:30 A 11:30

ADULTE : A L'ARDOISE

Rösti de pommes de terre, crème citron; "Comme un roti"; farci aux légumes; Verrine myrtille et châtaigne

LUNDI 27 FEVRIER 14:00 A 16:00

ADULTE/ENFANT

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 12 FEVRIER 10:00 A 12:00
DIMANCHE 12 FEVRIER 14:00 A 16:00
SAMEDI 18 FÉVRIER 14:00 À 16:00
SAMEDI 25 FÉVRIER 17:00 À 19:00

ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : GRAND FROID

Soupe de montagne à la tomme; Gâteau parmentier, façon tartiflette; Biscuit de savoie

MERCREDI 15 FEVRIER 10:00 A 12:00
VENDREDI 24 FEVRIER 10:00 A 12:00

ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : MARDI-GRAS

Crêpes à la farine de pois chiche, garnies de poulet au curry et patates douces; Pancake aux pommes; Beignets antillais

JEUDI 16 FEVRIER 10:00 A 12:00
MERCREDI 22 FEVRIER 10:00 A 12:00

ESCAPE COOK

ESCAPE COOK : AU MOIS FEVRIER

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer votre menu de février ?; Croustillant aux pommes et magret fumé; Gambas flambées, crème gingembre paprika et risotto crémeux; Brioche perdue, caramel, pomme et amandes effilées

SAMEDI 18 FEVRIER 17:00 A 19:00

ENFANT (6-12ANS)

ENFANTS (6-12 ANS) : MIAM MIAM

Nuggets de volaille; Les pancakes; Légumes paillason

LUNDI 20 FEVRIER 14:00 A 16:00

ENFANTS (6-12 ANS) : MON GOUTER EN FORET

Gâteau au chocolat "Pomme de pin"; Mes petits champignons en pâte sablée

JEUDI 23 FEVRIER 10:00 A 12:00