

PROGRAMME

FEVRIER 2023

ADULTE

ADULTE : PANIER DE SAISON

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

JEUDI 02 FEVRIER 14:00 A 16:00

SAMEDI 25 FEVRIER 09:30 A 11:30

SAMEDI 04 MARS 14:00 A 16:00

ADULTE : FOOD'ANGERS : LA CUISINE RESPONSABLE ET GOURMANDE

SAMEDI 04 FEVRIER 14:00 A 16:00

ADULTE : LES MACARONS D'HIVER

Les macarons à la vanille; Les macarons chocolat feuilletine

SAMEDI 04 FEVRIER 17:00 A 19:00

MARDI 21 FEVRIER 14:00 A 16:00

MARDI 28 FEVRIER 18:30 A 20:30

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

SAMEDI 25 FEVRIER 17:00 A 19:00

ADULTE : JAPON

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

SAMEDI 11 FEVRIER 14:00 A 16:00

MARDI 28 FEVRIER 14:00 A 16:00

SAMEDI 04 MARS 17:00 A 19:00

ADULTE : BON APPETIT

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

DIMANCHE 12 FEVRIER 10:00 A 12:00

MARDI 21 FEVRIER 18:30 A 20:30

ADULTE : SAINT-VALENTIN (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 aman

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 : GLOBE COOKER

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

SAMEDI 18 FEVRIER 14:00 A 16:00

VENDREDI 24 FEVRIER 18:30 A 20:30

ADULTE : A L'ARDOISE

Rosti 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 : MENU GOURMET

Gros raviole de betterave au houmous, vinaigre de framboise; Langoustines et gambas sautées au tandoori, julienne de carottes et shiitakes; Crème coco, fruits exotiques

VENDREDI 03 MARS 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 04 MARS 17:00 A 19:00

METS ET VINS

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

Cassolette 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

COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VINS : ELLES ONT PLUS D'UN TOUR DANS LEUR BARRIQUE

Fraîcheur champignons, crevettes; Magret à la sauce bordelaise, pomme de terre éventail; Tartelette chocolat épices

JEUDI 02 MARS 19:00 A 23:00

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 14:00 A 16:00

SAMEDI 25 FEVRIER 14:00 A 16:00

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 14:00 A 16:00

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

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

JEUDI 16 FEVRIER 14:00 A 16:00

MERCREDI 22 FEVRIER 10:00 A 12:00

ENFANT (6-12ANS)

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

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

MARDI 14 FEVRIER 14:00 A 16:00

JEUDI 23 FEVRIER 14:00 A 16:00

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