
PROGRAMME

MAI 2023

ADULTE : LA VIENNOISERIE (Venez préparer vos croissants pour dimanche matin)

Les viennoiseries (croissant, pain au chocolat...)

SAMEDI 06 MAI 09:30 A 11:30

ADULTE : GOÛTER CHOCOLATÉ

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

SAMEDI 06 MAI 14:00 A 16:00

ADULTE : JOLI MENU

Mon bel éclair saumon avocat (pâte à chou maison); Poisson du jour en crumble de chorizo, fondue de courgettes; Crème de citron et rhubarbe pochée

MARDI 09 MAI 14:00 A 16:00

ADULTE : JAPON

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

SAMEDI 06 MAI 17:00 A 19:00
MERCREDI 17 MAI 18:30 A 20:30
SAMEDI 27 MAI 17:00 A 19:00

ADULTE : JOLI MENU

Mon bel éclair saumon avocat (pâte à chou maison); Poisson du jour en crumble de chorizo, fondue de courgettes; Crème de citron et rhubarbe pochée

MARDI 09 MAI 14:00 A 16:00

ADULTE : TUTTI COLORI

Blinis aux fanes, rouille et radis croquants ; Poulet moelleux au paprika et concombre acidulé; Croustifondant aux framboises

JEUDI 11 MAI 09:30 A 11:30
SAMEDI 20 MAI 09:30 A 11:30

ADULTE : LES MACARONS DES BEAUX JOURS

Macarons à la framboise; Macarons passion

SAMEDI 13 MAI 09:30 A 11:30

ADULTE : INDE-NIABLEMENT BON

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

SAMEDI 13 MAI 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 13 MAI 17:00 A 19:00
VENDREDI 26 MAI 14:00 A 16:00

ADULTE : LA REGALADE DE PRINTEMPS

Wraps au poulet tandoori et fenouil; Brochette de gambas marinées, aioli au safran; Moelleux aux framboises, cœur chocolat blanc

MARDI 16 MAI 14:00 A 16:00

ADULTE : MA SAISON PREFEREE

Carpaccio de courgettes, parmesan et câpres
Fricassés d'asperges vertes, crevettes, caramel orange et romarin
Crème de citron et rhubarbe pochée

LUNDI 15 MAI 14:00 A 16:00
SAMEDI 27 MAI 14:00 A 16:00

ADULTE : DU BON, DU FRAIS

Velouté froid de petits pois au lait de coco et curry vert, cacahuètes ; Le tigre qui pleure (bœuf mariné), légumes croquants; gâteau financier à la rhubarbe

MARDI 30 MAI 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

MERCREDI 03 MAI 14:00 A 16:00

SAMEDI 20 MAI 14:00 A 16:00

ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : MACARONS

Les macarons à la vanille
Macarons au chocolat

DIMANCHE 4 JUIN 10:00 A 12:00

METS ET VINS

COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VINS : NOS VINS LOCAUX

Salade landaise; Lotte, safran et poivrons rouges; Fraises au vin

MERCREDI 24 MAI 19:00 À 23:00

ESCAPE COOK

ESCAPE COOK : MAI

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer votre menu?; Crème brûlée aux petits pois et parmesan; Bœuf mariné, salade d'asperges vertes; Baba rhum, chantilly et fraises

JEUDI 25 MAI 19:00 A 21:00

⚠ Attention, le programme est susceptible de changer, veuillez-vous référer sur le site Internet. ⚠