
MARS 2023

ADULTE/ENFANT

ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : TOUT CHOCO !

Kinder country maison; Coulant au chocolat à la fleur de sel; Tartelette bretonne : Sablé breton, caramel au beurre salé et chocolat

MERCREDI 01 MARS 14:00 A 16:00

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

Les macarons à la vanille; Macarons au chocolat

SAMEDI 11 MARS 14:00 A 16:00

ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : LE JAPON

Les sushis, les makis, california rolls...; Yakitoris de poulet

SAMEDI 11 MARS 17:00 A 19:00

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 19 MARS 14:00 A 16:00
SAMEDI 25 MARS 14:00 A 16:00

METS ET VINS

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
VENDREDI 03 MARS 19:00 A 23:00

ADULTE

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 : JAPON

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

SAMEDI 04 MARS 09:30 A 11:30
SAMEDI 18 MARS 17:00 A 19:00
MARDI 21 MARS 18:30 A 20:30

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 04 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

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

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

SAMEDI 11 MARS 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

DIMANCHE 12 MARS 10:00 A 12:00

ADULTE : LA CUISINE CREOLE

Féroce d'avocat; Colombo de porc; Mousse à la noix de coco

MARDI 14 MARS 18:30 A 20:30

MARDI 28 MARS 14:00 A 16:00

ADULTE : INDE-NIABLEMENT BON

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

SAMEDI 18 MARS 09:30 A 11:30

VENDREDI 24 MARS 18:30 A 20:30

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

MARDI 21 MARS 14:00 A 16:00

ADULTE : CITRON, CITRON ET CITRON

Tartinade Cajou-Citron; Risotto aux crevettes, lait de coco et citron vert; Cheesecake citron, citron vert et son coulis aux deux citrons et verveine

SAMEDI 25 MARS 09:30 A 11:30

ADULTE : BISTRONOMIE

Gougères; Confit de veau aux carottes; Sablé aux noix, pommes crues et cuites, caramel au beurre salé

JEUDI 30 MARS 14:00 A 16:00

ESCAPE COOK

ESCAPE COOK : BOUCHEES APERITIVES

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer vos bouchées apéritives ?; Blinis aux fanes, rouille et radis croquants; Crème d'avocat, crevettes épicées; Brick au thon à l'orientale

JEUDI 23 MARS 18:30 A 20:30