

PROGRAMME

Du 1^{er} octobre au 4 novembre 2023

Cette version est susceptible d'être modifiée en cours de mois. Retrouver le programme à jour sur le site internet

ADULTE

ADULTE : LES MACARONS

Macarons au chocolat; Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco

MARDI 03 OCTOBRE 09:30 A 11:30
SAMEDI 07 OCTOBRE 09:30 A 11:30
SAMEDI 28 OCTOBRE 09:30 A 11:30

ADULTE : SAVEURS

Gaufres persillade et roquette, crème feta; Nems de riz à la citronnelle, tagliatelles de légumes; tartelette pistache fleur d'oranger

MARDI 03 OCTOBRE 18:30 A 20:30
MARDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00

ADULTE : TOUT BEAU, TOUT BON

Tarte noisette et parmesan aux shiitakés; Ravioles de chèvre frais, châtaignes et crème de butternut; Poires pochées et muffins au chocolat

JEUDI 05 OCTOBRE 18:30 A 20:30
JEUDI 12 OCTOBRE 09:30 A 11:30

ADULTE : BON APPETIT BIENSUR

Croustillant au chèvre et compotée de figues au porto; Saumon rôti, sauce crevettes et whisky; Briochette, crème pâtissière et cranberries

VENDREDI 06 OCTOBRE 18:30 A 20:30
MARDI 31 OCTOBRE 09:30 A 11:30
SAMEDI 04 NOVEMBRE 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 07 OCTOBRE 14:00 A 16:00
MERCREDI 11 OCTOBRE 18:30 A 20:30
SAMEDI 28 OCTOBRE 17:00 A 19:00

ADULTE : JAPON

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

SAMEDI 07 OCTOBRE 17:00 A 19:00
VENDREDI 13 OCTOBRE 18:30 A 20:30
SAMEDI 21 OCTOBRE 09:30 A 11:30
SAMEDI 04 NOVEMBRE 17:00 A 19:00

ADULTE : MENU D'OCTOBRE

Tatin pomme-camembert; Veau confit, estragon et brocolis; Palet chocolat caramel amande

MARDI 17 OCTOBRE 09:30 A 11:30
SAMEDI 21 OCTOBRE 14:00 A 16:00

ADULTE : MENU AUTOMNAL

Éclairs champignons et aux noix; Fish and chips : sarrasin et panais; Pommes au four, crème de nougat

MERCREDI 18 OCTOBRE 09:30 A 11:30
SAMEDI 28 OCTOBRE 14:00 A 16:00

ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : TERRIFIANT GOÛTER

Cupcake oiseau de malheur; Cercueil feuilleté à la confiture; Briochette d'enfer

JEUDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00
MARDI 31 OCTOBRE 14:00 A 16:00

ADULTE/ENFANT

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

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

SAMEDI 14 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LUNDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00

VENDREDI 03 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : TOUT CHAUD

Oeuf cocotte espagnol; Lasagnes d'automne aux légumes;
Cake au caramel et popcorns

MARDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SAMEDI 04 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

METS ET VINS

COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VINS : SUR LES BERGES DU RHÔNE : DE LA SUISSE A LA MÉDITERRANÉENNE

Mille feuille Röstis, viande des grisons et fromage suisse;
Poulet Célestine; Nougat glacé façon 13 desserts
provençaux

VENDREDI 20 OCTOBRE 19:00 A 23:00

ESCAPE COOK

ESCAPE COOK : L'AUTOMNE

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer votre
menu?; Muffins d'automne (courge, tandoori, parmesan);
Escalope de volaille aux pommes, gratinée au fromage de
chèvre et romarin; Babka, poire, châtaigne et noisette

SAMEDI 21 OCTOBRE 17:00 A 19:00

ENFANT (6-12ANS)

ENFANTS (6-12ans) : PETIT GOÛTER D'AUTOMNE

Cake d'automne; Moelleux châtaigne et miel; Samossas
pomme-cannelle

MARDI 24 OCTOBRE 10:00 A 12:00

JEUDI 02 NOVEMBRE 14:00 A 16:00