

PROGRAMME

OCTOBRE 2021

VENDREDI 01 OCTOBRE

**ADULTE : DEJEUNER AU SOLEIL
18:00 à 20:00**

Tartelette au curry, roses de courgettes; Filet mignon en croûte de jambon cru et basilic; Clafoutis aux abricots, coulis fraises rhubarbe

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

SAMEDI 02 OCTOBRE

**ADULTE OU 1 ADULTE + 1 ENFANT
-12ans (1 inscription par binôme) :
PATISSERIES MERINGUEES 14:00 à
16:00**

Pavlova aux fruits exotiques; Meringue d'automne (mille-feuille de meringues et mousse au chocolat)

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

**ADULTE : BORD DE MER 18:00 à
20:00**

Brochette de moules, sauce aux herbes; Pavé de saumon au thé et saveur anisée, tomates cerises aigre-douce; Nage de fraises à la menthe fraîche et crème fouettée citron

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

MARDI 05 OCTOBRE

**ADULTE : VIVE LA BRETAGNE 15:00
à 17:00**

Rillettes de sardines, blinis de sarasin à la salicorne; Poulet au cidre et à l'andouille; Sablé breton au coeur chocolat

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

MERCREDI 06 OCTOBRE

**ADULTE : IL "ÉTÉ" LOIN
18:00 à 20:00**

Ravioles à la burrata, pesto au basilic; Cake courgettes chèvre et menthe; Panna cotta vanille et ananas flambés

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

JEUDI 07 OCTOBRE

**ADULTE : LE POISSON : FISH-TREMENT
BON ! 15:00 à 17:00**

Paupiette de saumon fumé à la crème d'avocat; Papillote de poisson à la julienne de légumes et estragon; Mousseline de poisson, émulsion orange-soja

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

VENDREDI 08 OCTOBRE

**ADULTE : SAVEURS D'ASIE 18:00 à
20:00**

Porc laqué à la citronnelle; Salade de boeuf aux épices; Crevettes caramélisées menthe et sésame

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

SAMEDI 09 OCTOBRE

**ADULTE OU 1 ADULTE + 1 ENFANT -12
ANS (1 inscription par binôme) : JOLIE
CHARLOTTE, POIRE, CAMEL ET
CHOCOLAT 14:00 à 16:00**

Jolie charlotte poire, caramel et chocolat

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : LE MENU DE LA FIN D'ÉTÉ

18:00 à 20:00

Gaspacho de melon; Brochette de volaille, sauce yaourt-gingembre; Ile flottante sur coulis de fraise

Prévoir : 1 petit pot à confiture avec couvercle de 500ml+ 3 boîte(s) hermétique(s)

MERCREDI 13 OCTOBRE

ADULTE OU 1 ADULTE + 1 ENFANT -12

ANS (1 inscription par binôme) : LES MACARONS 14:00 à 16:00

Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco; Les macarons à la vanille

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : DEJEUNER AU SOLEIL

18:00 à 20:00

Tartelette au curry, roses de courgettes; Filet mignon en croûte de jambon cru et basilic; Clafoutis aux abricots, coulis fraises rhubarbe

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

JEUDI 14 OCTOBRE

ADULTE : LA CUISINE INDIENNE

15:00 à 17:00

Boulettes de crevettes, chutney à la mangue; Curry de poulet, et riz (pulao) aux fruits secs; Appam (pain à la farine de riz)

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

VENDREDI 15 OCTOBRE

COURS DE CUISINE SUIVI DU DÎNER

ACCORD METS ET VINS 18:30 à 22:30

Pastilla de poires, bleu et éclats de noix; Risotto au magret fumé, roquette et noix; La crème brûlée à la mandarine impériale et segments d'agrumes

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

SAMEDI 16 OCTOBRE

ADULTE OU 1 ADULTE + 1 ENFANT -12

ANS (1 inscription par binôme) : TARTE CITRON MERINGUÉE 14:00 à 16:00

TARTE CITRON MERINGUEE

Prévoir : 1 assiette(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) de grande

ADULTE : LES COCOTTES 18:00 à 20:00

Cocotte de gambas et sa julienne de légumes au jus d' agrumes et curcuma; Cocotte parmentière au canard; Cocotte de pommes en croûte feuilletée

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) + 8 ramequin(s)

LUNDI 18 OCTOBRE

ADULTE : DÉCOLLAGE VERS LA THAÏLANDE 18:00 à 20:00

Soupe thaïlandaise aux crevettes (tom yam kaeng); Porc à l'aigre douce; Riz au lait de coco

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

MERCREDI 20 OCTOBRE

ADULTE : UN DÎNER AUX SAVEURS D'AUTOMNE 15:00 à 17:00

Moules gratinées au curry; Volaille fondante à l'orange, potimarron à la noisette, fleurs de carottes; Tartelette caramel et crème brûlée

Prévoir : 1 petit plat à gratin + 4 boîte(s) hermétique(s)

JEUDI 21 OCTOBRE

ADULTE : SAVEURS D'ASIE 18:00 à 20:00

Porc laqué à la citronnelle; Salade de boeuf aux épices; Crevettes caramélisées menthe et sésame

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

VENDREDI 22 OCTOBRE

**ADULTE : IL "ÉTÉ" LOIN
18:00 à 20:00**

Ravioles à la burrata, pesto au basilic; Cake courgettes chèvre et menthe; Panna cotta vanille et ananas flambées

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

SAMEDI 23 OCTOBRE

**ADULTE OU 1 ADULTE + 1 ENFANT -12
ANS (1 inscription par binôme) : JOLIE
CHARLOTTE, POIRE, CAMEL ET
CHOCOLAT 14:00 à 16:00**

Jolie charlotte poire, caramel et chocolat

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

**ADULTE : VIVE LA BRETAGNE 18:00
à 20:00**

Rillettes de sardines, blinis de sarasin à la salicorne; Poulet au cidre et à l'andouille; Sablé breton au coeur chocolat

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

MARDI 26 OCTOBRE

**ADULTE + 1 ENFANT -12ans (1 seule
inscription par binôme): MON MENU
GOURMET 15:00 à 17:00**

Crème brûlée aux tomates confites; Cassolette de la mer; Panna cotta au chocolat au lait

Prévoir : 2 ramequin(s) à crème brûlée + 8 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin allant au four + 4 ramequin(s)

MERCREDI 27 OCTOBRE

**ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS (1
inscription par binôme) : HALLOWEEN
CHOCOLATE (venez déguisés) 15:00
à 17:00**

La citrouille version Halloween; "Le cercueil d' Halloween"

JEUDI 28 OCTOBRE

**ADULTE OU 1 ADULTE + 1 ENFANT -12
ANS (1 inscription par binôme) : LE
JAPON 18:00 à 20:00**

Les sushis, les makis, california rolls...

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

VENDREDI 29 OCTOBRE

**ADULTE : LE POISSON : FISH-TREMENT
BON ! 18:00 à 20:00**

Paupiette de saumon fumé à la crème d'avocat; Papillote de poisson à la julienne de légumes et estragon; Mousseline de poisson, émulsion orange-soja

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

SAMEDI 30 OCTOBRE

**ADULTE +1 ENFANT -12 ANS (1
inscription par binôme) : ON PREPARE
HALLOWEEN (Venez déguisés) 14:00
à 16:00**

Soupe orange aux "araignées"; croustillantes; Gâteau cervelle (choco-framboise); La citrouille version Halloween

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 bocal avec couvercle + 2 ramequin allant au four

**ADULTE : UN DÏNER AUX SAVEURS
D'AUTOMNE 18:00 à 20:00**

Moules gratinées au curry; Volaille fondante à l'orange, potimarron à la noisette, fleurs de carottes; Tartelette caramel et crème brûlée

Prévoir : 1 petit plat à gratin + 4 boîte(s) hermétique(s)

