

RECETTE

JANVIER 2021

SAMEDI 16 JANVIER

ENFANTS (6-12 ANS) : MON GOÛTER PRÉFÉRÉ 09:30 à 11:30

Semoule au lait vanillé; Pâte à tartiner, chocolat praliné; Muffins au citron

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 20 JANVIER

ENFANTS (6-12 ANS) : LE CHOCOLAT 09:30 à 11:30

Muffins aux smarties; Banane curd et moelleux au chocolat au lait

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE + 1 ENFANTS -12ans (1 seule inscription par binôme) : LES DESSERTS AUX BONBONS 13:30 à 15:30

Financiers à la crème fouettée aux fraises tagada; Cookies au carambar; Muffins aux smarties

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

JEUDI 21 JANVIER

ADULTE : MENU DE SAISON 14:00 à 16:00

Verrine méditerranéenne : tomates confites, mousse au poivron jaune, crumble au parmesan; Tajine d'agneau aux abricots moelleux; Crumble aux poires et chocolat

Prévoir : 2 ramequin(s)

VENDREDI 22 JANVIER

ADULTE ou ADO : L'INDE 14:00 à 16:00

Samossa de légumes, sauce menthe-cumin (feuille de brick); Curry de volaille et riz basmati à l'indienne; Naans au fromage; Lassi mangue-safran

SAMEDI 23 JANVIER

ADULTE : AU COIN DU FEU 10:00 à 12:00

Bavarois au reblochon, tuiles aux noix; Mignon laqué au miel et au sésame, charlotte de patates douces; Flan au chocolat et zestes d'orange confits

Prévoir : 4 ramequin(s) + 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : DES ABEILLES EN CUISINE 15:00 à 17:00

Tempura de gambas, réduction au miel épicée; Mignon laqué au miel et au sésame; Fondant miel, oranges et épices

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADO (13-17 ANS) : DES ABEILLES EN CUISINE 15:00 à 17:00

Tempura de gambas, réduction au miel épicée; Mignon laqué au miel et au sésame; Fondant miel, oranges et épices

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

DIMANCHE 24 JANVIER

ADULTE : UN APRES-MIDI A BEYROUTH 14:00 à 16:00

Keftas à la coriandre; Chich taouk (poulet mariné) aux épices, pita et houmous; Triangles croustillants amande, miel et fleur d'oranger

Prévoir : 1 petit plat à gratin

MERCREDI 27 JANVIER

ENFANTS (6-12 ANS) : LES DESSERTS AU CARAMBAR 09:30 à 11:30

Tuiles au Carambar; Riz au lait au carambar; Muffins citron et carambar

ADULTE+ 1 ENFANT -12 ANS (1 inscription par binôme) : MENU A QUATRE MAINS 13:30 à 15:30

Tartinade orange aux légumes; Cordon bleu maison, volaille, emmental et noisettes; Banane curd et moelleux au chocolat au lait

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

SAMEDI 30 JANVIER

ADULTE + 1 ENFANT -12ans (1 inscription par binôme) : LE PAYS DU SOLEIL LEVANT 10:00 à 12:00

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

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS (1 inscription par binôme) : LES MACARONS 15:00 à 17:00

Macarons au chocolat; Macarons framboise

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)