

PROGRAMME

JUILLET 2021

JEUDI 01 JUILLET

ADULTE : FISH AND CHIC 18:00 à 20:00

Mon bel éclair saumon avocat (pâte à chou maison); Poisson en écaille de chorizo, coulis poivron rouge; Ile flottante aux pralines, coulis de fraise

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

VENDREDI 02 JUILLET

**ADULTE : EN ROUTE POUR L'ASIE
14:00 à 16:00**

Rouleaux de printemps à la crevette et à la menthe; Riz cantonnais; Nems

Prévoir : 6 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : JOLI MENU 18:00 à 20:00

Tartelette en fleur, radis et fromage frais; Ravioli aux fromages italiens et pesto; Tiramisu framboise et litchi

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

SAMEDI 03 JUILLET

**ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS (1
inscription par binôme) : LA
NORMANDIE "Heu là ! il y a un
vent à décorner les boeufs."
09:00 à 11:00**

Tatin pomme-camembert; Roulade de veau champignons et pommes, crème de cidre; Chouquettes au camembert

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS (1

**inscription par binôme) : LE SAMEDI,
C'EST PÂTISSERIE ! LES CHARLOTTES
14:00 à 16:00**

Charlotte aux fraises (biscuits à la cuillère maison); Charlotte au chocolat

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

**ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS (1
inscription par binôme) : LES
MACARONS 18:00 à 20:00**

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)

MERCREDI 07 JUILLET

**ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS (1
inscription par binôme) : MON MENU A
DEGUSTER DU BOUT DES DOIGTS
14:00 à 16:00**

Tulipe ricotta-tomates; Wraps au poulet; Mikado maison

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

**ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS (1
inscription par binôme) LES MACARONS
FRUITES 18:00 à 20:00**

Macarons au citron ou au fruit de la passion; Macarons à la framboise.

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

JEUDI 08 JUILLET

**ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS (1
inscription par binôme) : L'ESPAGNE
14:00 à 16:00**

Churros; Fajitas maisons au poulet, yaourt et bouquet d'herbes fraîches

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : MON JOLI MENU 18:00 à 20:00

Brochette de gambas à la crème d'agrumes; Aiguillettes de volaille en croûte d'épices, sauce barbecue maison; Fraisier en verrine

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

VENDREDI 09 JUILLET

COURS DE CUISINE SUIVI DU DÎNER ACCORD METS ET VINS 18:30 à 22:00

Carpaccio de courgettes, parmesan et câpres; Médailon de cochon, asperges vertes poêlées et compotées, pesto à la coriandre; Sablé breton, confit de rhubarbe aux fraises

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

SAMEDI 10 JUILLET

ADULTE + 1 ENFANTS - 12 ANS (1 inscription par binôme) : LES TARTES DE L'ETE 14:00 à 16:00

Tartes sablées : aux framboises, mousse au chocolat blanc - à la fraise, pesto à la menthe

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)

JEUDI 15 JUILLET

ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS (1 inscription par binôme) : TARTE CITRON MERINGUÉE 18:00 à 20:00

TARTE CITRON MERINGUEE

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

VENDREDI 16 JUILLET

ADULTE : JOLI MENU 14:00 à 16:00

Tartelette en fleur, radis et fromage frais; Ravioli aux fromages italiens et pesto; Tiramisu framboise et litchi

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

ADULTE : FISH AND CHIC 18:00 à 20:00

Mon bel éclair saumon avocat (pâte à chou maison); Poisson en écaille de chorizo, coulis poivron rouge; Ile flottante aux pralines, coulis de fraise

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

SAMEDI 17 JUILLET

ADULTE+ 1 ENFANT -12 ANS (1 inscription par binôme) : LES GOURMANDISES 14:00 à 16:00

Moelleux aux framboises, coeur chocolat blanc; Chouquettes aux grains de sucre; Verrine choco crémeux, poires et spéculos

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) + 2 verrine(s)

ADULTE : ESCAPADE ESTIVALE 18:00 à 20:00

Accras de poisson, sauce thaïe à la menthe; Gambas aux tomates et à la feta; Île flottante au pavot, abricot et croustillant pistache

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

MERCREDI 21 JUILLET

ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS (1 inscription par binôme) : LE JAPON 14:00 à 16:00

Les sushis, les makis, california rolls...

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE + 1 ENFANTS -12 ans (1 binôme par inscription) : LES DESSERTS AUX BONBONS 18:00 à 20:00

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

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

de grande

JEUDI 22 JUILLET

ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS (1 inscription par binôme) : MON MENU A DEGUSTER DU BOUT DES DOIGTS 18:00 à 20:00

Tulipe ricotta-tomates; Wraps au poulet; Mikado maison

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

VENDREDI 23 JUILLET

ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS (1 inscription par binôme) : VOILA L'ETE 18:00 à 20:00

Tempura de gambas; Parmentier au chorizo, tomates confites et pignons de pin; Mousse au fromage blanc et rhubarbe curd

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

SAMEDI 24 JUILLET

ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS (1 inscription par binôme) LES MACARONS FRUITES 14:00 à 16:00

Macarons au citron ou au fruit de la passion; Macarons à la framboise.

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : MON MENU GOURMAND VEGETARIEN 18:00 à 20:00

Crème brûlée aux tomates confites; Risotto aux légumes d'automne et parmesan; Cheesecake au chocolat blanc et citron vert

Prévoir : 2 ramequin(s) à crème brûlée + 10 boîte(s) hermétique(s) + 4 ramequin allant au four

MARDI 27 JUILLET

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)

MERCREDI 28 JUILLET

ADULTE : ESCAPADE ESTIVALE 14:00 à 16:00

Accras de poisson, sauce thaïe à la menthe; Gambas aux tomates et à la feta; Île flottante au pavot, abricot et croustillant pistache

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS (1 inscription par binôme) : L'ESPAGNE 18:00 à 20:00

Churros; Fajitas maisons au poulet, yaourt et bouquet d'herbes fraîches

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

VENDREDI 30 JUILLET

COURS DE CUISINE SUIVI DU DINER ACCORD METS ET VINS 18:00 à 22:00

Tempura de gambas au sésame, sauce aigre-douce; Médaillon de volaille aux tomates confites, risotto crémeux; Le risotto crémeux; Moelleux aux framboises, coeur chocolat blanc

Prévoir : 2 ramequin allant au four + 2 boîte(s) hermétique(s)

SAMEDI 31 JUILLET

ADULTE : MON JOLI MENU 14:00 à 16:00

Brochette de gambas à la crème d'agrumes; Aiguillettes de volaille en croûte d'épices, sauce barbecue maison; Fraisier en verrine

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS (1 inscription par binôme) : TUTTI COLORI 18:00 à 20:00

Tulipe croustillante tomates confites, chèvre frais et thym; Poulet moelleux au paprika et concombre acidulé; Croustifondant aux framboises

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

