

# PROGRAMME

JUILLET 2021

## ADULTE OU PARENT/ENFANT

### ADULTE : FISH AND CHIC

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

JEUDI 01 JUILLET 18:00 À 20:00  
VENDREDI 16 JUILLET 18:00 À 20:00

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE : EN ROUTE POUR L'ASIE

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

VENDREDI 02 JUILLET 14:00 À 16:00

Prévoir : 6 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE : JOLI MENU

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

VENDREDI 02 JUILLET 18:00 À 20:00  
VENDREDI 16 JUILLET 14:00 À 16:00

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

### ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS ( 1 inscription par binôme ) : LA NORMANDIE &quot;Heu là ! il y a un vent à décorner les boeufs.&quot;

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

SAMEDI 03 JUILLET 09:00 À 11:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS ( 1 inscription par binôme ) : LE SAMEDI,

### C'EST PÂTISSERIE ! LES CHARLOTTES

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

SAMEDI 03 JUILLET 14:00 À 16:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS ( 1 inscription par binôme ) : LES MACARONS

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

SAMEDI 03 JUILLET 18:00 À 20:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

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

Tulipe ricotta-tomates; Wraps au poulet; Mikado maison

MERCREDI 07 JUILLET 14:00 À 16:00  
JEUDI 22 JUILLET 18:00 À 20:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS ( 1 inscription par binôme ) LES MACARONS FRUITES

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

MERCREDI 07 JUILLET 18:00 À 20:00  
SAMEDI 24 JUILLET 14:00 À 16:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS ( 1 inscription par binôme ) : L'ESPAGNE

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

JEUDI 08 JUILLET 14:00 À 16:00

**MERCREDI 28 JUILLET 18:00 À 20:00**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

### **ADULTE : MON JOLI MENU**

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

**JEUDI 08 JUILLET 18:00 À 20:00**

**SAMEDI 31 JUILLET 14:00 À 16:00**

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

### **ADULTE + 1 ENFANTS - 12 ANS ( 1 inscription par binôme ) : LES TARTES DE L'ETE**

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

**SAMEDI 10 JUILLET 14:00 À 16:00**

### **ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS ( 1 inscription par binôme) : LE JAPON**

Les sushis, les makis, california rolls...

**SAMEDI 10 JUILLET 18:00 À 20:00**

**MERCREDI 21 JUILLET 14:00 À 16:00**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

### **ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS ( 1 inscription par binôme) : TARTE CITRON MERINGUÉE**

TARTE CITRON MERINGUEE

**JEUDI 15 JUILLET 18:00 À 20:00**

**MARDI 27 JUILLET 14:00 À 16:00**

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

### **ADULTE+ 1 ENFANT -12 ANS ( 1 inscription par binôme ): LES GOURMANDISES**

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

**SAMEDI 17 JUILLET 14:00 À 16:00**

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

### **ADULTE : ESCAPADE ESTIVALE**

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

**SAMEDI 17 JUILLET 18:00 À 20:00**

**MERCREDI 28 JUILLET 14:00 À 16:00**

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

### **ADULTE + 1 ENFANTS -12 ans ( 1 binôme par inscription) : LES DESSERTS AUX BONBONS**

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

**MERCREDI 21 JUILLET 18:00 À 20:00**

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

### **ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS ( 1 inscription par binôme) : VOILA L'ETE**

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

**VENDREDI 23 JUILLET 18:00 À 20:00**

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

### **ADULTE : MON MENU GOURMAND VEGETARIEN**

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

**SAMEDI 24 JUILLET 18:00 À 20:00**

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

### **ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS ( 1 inscription par binôme) : TUTTI COLORI**

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

**SAMEDI 31 JUILLET 18:00 À 20:00**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

## **METS ET VINS**

### **COURS DE CUISINE SUIVI DU DÎNER ACCORD METS ET VINS**

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

**VENDREDI 09 JUILLET 18:30 À 22:00**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

## **COURS DE CUISINE SUIVI DU DINER ACCORD METS ET VINS**

Tempura de gambas au sésame, sauce aigre-douce;  
Médaille de volaille aux tomates confites, risotto  
crémeux; Le risotto crémeux; Moelleux aux

framboises, coeur chocolat blanc

**VENDREDI 30 JUILLET 18:00 À 22:00**

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