

PROGRAMME

JUIN 2021

MARDI 01 JUIN

ADULTEE : LES FRAISES ET ASPERGES 18:00 à 20:00

Croustillant d'asperges à la crème d'ail;
Paupiette de saumon aux asperges et à
l'estragon; Fraisier en verrine

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

MERCREDI 02 JUIN

ADULTE : LE MIEL ET LES ABEILLES 18:00 à 20:00

Fondant aux poires et miel, coeur coulant
gorgonzola; Médaillon de volaille à la tapenade,
patates douces au miel; Crème brûlée au miel et
aux pignons

Prévoir : 2 ramequin(s)

JEUDI 03 JUIN

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

Macarons à la framboise; Macarons passion

Prévoir : 1 plateau(x) + 1 boîte(s) hermétique(s)

VENDREDI 04 JUIN

ADULTE : CARNET DE VOYAGES 14:00 à 16:00

Accras de morue; Canard, compote de tomates
au chorizo, vinaigrette au basilic et jus de
viande; Sablé aux fraises, pesto à la menthe

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

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 05 JUIN

ENFANT (6-12ANS) : COMME LES GRANDS 09:00 à 11:00

Cheesecake cacahuètes et chocolat; Nuggets
de poulet et pomme de terre rôti

ADULTE : LE SAMEDI, C'EST PÂTISSERIE ! LE FRAISIER 14:00 à 16:00

Fraisier

Prévoir : 1 assiette(s)

ADULTE : AU SOLEIL 18:00 à 20:00

Tarte fine aux aubergines confites et pesto;
Gambas flambées, crème gingembre paprika et
risotto crémeux; Coupe pina colada : Ananas,
chantilly coco et citron vert

LUNDI 07 JUIN

ADULTE : LE MENU DU MOIS DE JUIN 18:00 à 20:00

Verrine méditerranéenne : tomates confites,
mousse à la tapenade, crumble au thym; Tajine
d'agneau au curcuma et aux abricots moelleux;
Crémets d'Anjou au coulis de framboises

Prévoir : 2 verrine(s) + 5 boîte(s) hermétique(s)

MARDI 08 JUIN

ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS (1 inscription par binôme) : C'EST CHOUX 18:00 à 20:00

Chouquettes; Choux à la crème; Eclairs au chocolat ou à la vanille

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

MERCREDI 09 JUIN

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 : FISH AND CHIC 18:00 à 20:00

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

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

JEUDI 10 JUIN

ADULTE : OPERATION "ZERO DECHET" 18:00 à 20:00

Houmous et citrons confits; Risotto aux gambas; Mousse au chocolat sans oeuf

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

VENDREDI 11 JUIN

COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VINS : 5 NUANCES DE ROUGE ET BLANC 18:30 à 22:00

Tartinade au chorizo; Ravioles d'agneau confit à la menthe et courgettes au citron; Confit de rhubarbe aux fraises, sablé breton à la pistache

SAMEDI 12 JUIN

ADULTE : L'INDE 09:00 à 11:00

Poulet tandoori et riz à la menthe douce; Pain parathas; Thé indien; Aloo gobi

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) : LA NORMANDIE "Heu là ! il y a un vent à décorner les boeufs." 18:00 à 20:00

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

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

LUNDI 14 JUIN

ADULTE : CARNET DE VOYAGES 18:00 à 20:00

Accras de morue; Canard, compote de tomates au chorizo, vinaigrette au basilic et jus de viande; Sablé aux fraises, pesto à la menthe

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

MARDI 15 JUIN

ADULTE : DOUCEUR DE PRINTEMPS 18:00 à 20:00

Crème brûlée aux asperges et copeaux de parmesan; Poisson, purée artichaut au citron confit, écume citronnelle; Sablé breton, confit de rhubarbe aux fraises

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

MERCREDI 16 JUIN

ADULTE : EN ROUTE POUR L'ASIE

18:00 à 20:00

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

Prévoir : 6 boîte(s) hermétique(s)

JEUDI 17 JUIN

ADULTE : AU SOLEIL 14:00 à 16:00

Tarte fine aux aubergines confites et pesto; Gambas flambées, crème gingembre paprika et risotto crémeux; Coupe pina colada : Ananas, chantilly coco et citron vert

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)

VENDREDI 18 JUIN

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)

ADULTE : L'ASIE A PICORER 18:00 à 20:00

Nems; Beignets de crevettes chinois; Samossas au boeuf épicé

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

SAMEDI 19 JUIN

ADULTE : LE MIEL ET LES ABEILLES

09:30 à 11:30

Fondant aux poires et miel, coeur coulant gorgonzola; Médaille de volaille à la tapenade, patates douces au miel; Crème brûlée au miel et aux pignons

Prévoir : 2 ramequin(s)

ADULTE + 1 ENFANT -12ans (1

inscription par binôme) : TOUT

CHOCOLAT 14:00 à 16:00

Twix maison : sablé, caramel au beurre salé enrobage chocolat lait; Coulant au chocolat à la fleur de sel; Tarte sablée au chocolat

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

ADULTE : MON MENU 100% AU WOK

18:00 à 20:00

Nouilles sautées aux légumes croquants; Wok de poulet aux noix de cajou; Riz frit aux crevettes

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

LUNDI 21 JUIN

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

MARDI 22 JUIN

ADULTE : LE MENU DU MOIS DE JUIN

18:00 à 20:00

Verrine méditerranéenne : tomates confites, mousse à la tapenade, crumble au thym; Tajine d'agneau au curcuma et aux abricots moelleux; Crêmet d'Anjou au coulis de framboises

Prévoir : 2 verrine(s) + 5 boîte(s) hermétique(s)

MERCREDI 23 JUIN

ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS (1

inscription par binôme) : LE GOÛTER

DES PETITS (ET GRANDS) GOURMANDS

14:00 à 16:00

Chouquettes fourrées à la chantilly aux bonbons; Guet-apens (sablés fourrés chocolat-noisette)

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : DOUCEUR DE PRINTEMPS

18:00 à 20:00

Crème brûlée aux asperges et copeaux de parmesan; Poisson, purée artichaut au citron confit, écume citronnelle; Sablé breton, confit de rhubarbe aux fraises

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

JEUDI 24 JUIN

ADULTE + 1 ENFANTS - 12 ANS (1 inscription par binôme) : LES TARTES DE L'ETE 18:00 à 20:00

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

VENDREDI 25 JUIN

ADULTE : VITE FAIT, TRÈS BIEN FAIT 14:00 à 16:00

Crevette, fraise et mangue en croquant d'endive; Wok de canard à l'asiatique; Fondant parfaitement chocolat et crème anglaise

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VINS : LA NORMANDIE : CIDRE, POMMEAU, POIRÉ, CALVA... 18:30 à 22:00

Brick camembert et épinards; Poulet au cidre; Croustillant de pommes, caramel au beurre salé

SAMEDI 26 JUIN

ENFANT (6-12ans) : PLEIN LA VUE

09:00 à 11:00

Crème d'avocat, crevettes épicées en verrine; Risotto façon carbonara; Crumble tutti frutti

ADULTE : LE SAMEDI, C'EST PÂTISSERIE ! LE FRAISIER 14:00 à 16:00

Fraisier

Prévoir : 1 assiette(s)

ADULTE : OPERATION "ZERO DECHET" 18:00 à 20:00

Houmous et citrons confits; Risotto aux gambas; Mousse au chocolat sans oeuf

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

MERCREDI 30 JUIN

ADULTE : LE MENU DU MOIS DE JUIN 14:00 à 16:00

Verrine méditerranéenne : tomates confites, mousse à la tapenade, crumble au thym; Tajine d'agneau au curcuma et aux abricots moelleux; Crêmet d'Anjou au coulis de framboises

Prévoir : 2 verrine(s) + 5 boîte(s) hermétique(s)

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

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)