

# PROGRAMME

## JUIN 2021

### ADULTE OU PARENT/ENFANT

#### ADULTEE : LES FRAISES ET ASPERGES

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

**MARDI 01 JUIN 18:00 A 20:00**

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

#### ADULTE : LE MIEL ET LES ABEILLES

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

**MERCREDI 02 JUIN 18:00 A 20:00**

**SAMEDI 19 JUIN 09:30 A 11:30**

Prévoir : 2 ramequin(s)

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

Macarons à la framboise; Macarons passion

**JEUDI 03 JUIN 18:00 A 20:00**

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

#### ADULTE : CARNET DE VOYAGES

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

**VENDREDI 04 JUIN 14:00 A 16:00**

**LUNDI 14 JUIN 18:00 A 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 04 JUIN 18:00 A 20:00**

**LUNDI 21 JUIN 18:00 A 20:00**

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

#### ADULTE : LE SAMEDI, C'EST PÂTISSERIE ! LE FRAISIER

Fraisier

**SAMEDI 05 JUIN 14:00 A 16:00**

**SAMEDI 26 JUIN 14:00 A 16:00**

Prévoir : 1 assiette(s)

#### ADULTE : AU SOLEIL

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

**SAMEDI 05 JUIN 18:00 A 20:00**

**JEUDI 17 JUIN 14:00 A 16:00**

#### ADULTE : LE MENU DU MOIS DE JUIN

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

**LUNDI 07 JUIN 18:00 A 20:00**

**MARDI 22 JUIN 18:00 A 20:00**

**MERCREDI 30 JUIN 14:00 A 16:00**

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

#### ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS ( 1 inscription par binôme ) : C'EST CHOUX

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

**MARDI 08 JUIN 18:00 A 20:00**

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

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

Les sushis, les makis, california rolls...

**MERCREDI 09 JUIN 14:00 A 16:00**

**VENDREDI 18 JUIN 18:00 A 20:00**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

## **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

**MERCREDI 09 JUIN 18:00 A 20:00**

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

## **ADULTE : OPERATION "ZERO DECHET"**

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

**JEUDI 10 JUIN 18:00 A 20:00**

**SAMEDI 26 JUIN 18:00 A 20:00**

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

## **ADULTE : L'INDE**

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

**SAMEDI 12 JUIN 09:00 A 11:00**

## **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 12 JUIN 14:00 A 16:00**

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."**

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

**SAMEDI 12 JUIN 18:00 A 20:00**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

## **ADULTE : DOUCEUR DE PRINTEMPS**

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

**MARDI 15 JUIN 18:00 A 20:00**

**MERCREDI 23 JUIN 18:00 A 20:00**

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

## **ADULTE : EN ROUTE POUR L'ASIE**

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

**MERCREDI 16 JUIN 18:00 A 20:00**

Prévoir : 6 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

**JEUDI 17 JUIN 18:00 A 20:00**

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

## **ADULTE : L'ASIE A PICORER**

Nems; Beignets de crevettes chinois; Samossas au  
boeuf épicé

**VENDREDI 18 JUIN 18:00 A 20:00**

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

## **ADULTE + 1 ENFANT -12ans (1 inscription par binôme) : TOUT CHOCOLAT**

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

**SAMEDI 19 JUIN 14:00 A 16:00**

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

## **ADULTE : MON MENU 100% AU WOK**

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

**SAMEDI 19 JUIN 18:00 A 20:00**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

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

## DES PETITS (ET GRANDS) GOURMANDS

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

| **MERCREDI 23 JUIN 14:00 A 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

| **JEUDI 24 JUIN 18:00 A 20:00**

## ADULTE : VITE FAIT, TRÈS BIEN FAIT

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

| **VENDREDI 25 JUIN 14:00 A 16:00**

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

## 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

| **MERCREDI 30 JUIN 18:00 A 20:00**

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

## ENFANT (6-12ANS)

### ENFANT (6-12ANS) : COMME LES

## GRANDS

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

| **SAMEDI 05 JUIN 09:00 A 11:00**

## ENFANT (6-12ans) : PLEIN LA VUE

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

| **SAMEDI 26 JUIN 09:00 A 11:00**

## METS ET VINS

### COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VINS : 5 NUANCES DE ROUGE ET BLANC

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

| **VENDREDI 11 JUIN 18:30 A 22:00**

### COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VINS : LA NORMANDIE : CIDRE, POMMEAU, POIRÉ, CALVA...

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

| **VENDREDI 25 JUIN 18:30 A 22:00**