

PROGRAMME

NOVEMBRE 2022

VENDREDI 04 NOVEMBRE

ADULTE : UN DÎNER AUX SAVEURS D'AUTOMNE 18:30 à 20:30

Moules gratinées au curry; Volaille fondante à l'orange, potimarron à la noisette, fleurs de carottes; Tartelette caramel et crème brûlée

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

SAMEDI 05 NOVEMBRE

ADULTE : VIVE LA BRETAGNE 09:30 à 11:30

Rillettes de sardines, blinis de sarasin à la salicorne; Poulet au cidre et à l'andouille; Sablé breton au coeur chocolat

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : (3 heures) La pièce montée - Avec Emmanuel Barthelemy (Supplément 8 ?) 14:00 à 17:00

La pièce montée d'Emmanuel Barthelemy

Prévoir : 1 plateau(x) + 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 assiette(s)

ADULTE : L'AUTOMNE 18:30 à 20:30

Terrine de campagne aux noisettes; Porc laqué, crêpes au topinambours; Roulé au café et noix, crème de Cointreau

Prévoir : 1 ramequin(s) + 3 boîte(s) hermétique(s)

VENDREDI 18 NOVEMBRE

OENOLOGIE : LES ACCORDS METS ET VINS 19:00 à 22:30

Mille-feuilles de noix de St-Jacques et poireau à la rouille; Polenta dorée aux olives, saltimbocca de veau; Café liégeois gourmand

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

SAMEDI 19 NOVEMBRE

ADULTE : EN ROUTE VERS LE RÉVEILLON 09:30 à 11:30

Ravioles de langoustines, crémeux au chou-fleur; Cuisse de volaille farcie et rôtie, jus corsé; Dips de chèvre frais panés au pain d'épices, sirop à la menthe

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

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

Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

VENDREDI 25 NOVEMBRE

ADULTE : LA MAGIE DE NOËL 18:30 à 20:30

Croustillant gambas et foie gras, réduction aux agrumes; Magret de canard au poivre de Sichuan et balsamique, écrasé de pommes et céleri; Mousse de Noël : Citron confit, Cointreau et sirop de vin

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) + 2 verrine(s)

SAMEDI 26 NOVEMBRE

ADULTE : LE MENU DE NOVEMBRE

09:30 à 11:30

Croustillant gambas et foie gras, réduction aux agrumes; Volaille , farce fine échalotes et noisettes, crémeux au céleri; Tuiles dentelle, tartare d'ananas et crème fouettée passion

Prévoir : 6 boîte(s) hermétique(s) + 2 petit plat à gratin 20cm/20cm + 2 ramequin(s)

ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS (1**inscription par binôme) : MES****DESSERTS FAVORIS 14:00 à 16:00**

Cookies aux M&M'S; Brownies chocolat et noix de pecan; Smoothie à la banane

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)