

PROGRAMME

OCTOBRE 2021

ADULTE OU PARENT/ENFANT

ADULTE : DEJEUNER AU SOLEIL

Tartelette au curry, roses de courgettes; Filet mignon en croûte de jambon cru et basilic; Clafoutis aux abricots, coulis fraises rhubarbe

VENDREDI 01 OCTOBRE 18:00 À 20:00
MERCREDI 13 OCTOBRE 18:00 À 20:00

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

ADULTE OU 1 ADULTE + 1 ENFANT -12ans (1 inscription par binôme) : PATISSERIES MERINGUEES

Pavlova aux fruits exotiques; Meringue d'automne (mille-feuille de meringues et mousse au chocolat)

SAMEDI 02 OCTOBRE 14:00 À 16:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : BORD DE MER

Brochette de moules, sauce aux herbes; Pavé de saumon au thé et saveur anisée, tomates cerises aigre-douce; Nage de fraises à la menthe fraîche et crème fouettée citron

SAMEDI 02 OCTOBRE 18:00 À 20:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : VIVE LA BRETAGNE

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

MARDI 05 OCTOBRE 15:00 À 17:00
SAMEDI 23 OCTOBRE 18:00 À 20:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : IL « ÉTÉ » LOIN

Ravioles à la burrata, pesto au basilic; Cake courgettes chèvre et menthe; Panna cotta vanille et

ananas flambées

MERCREDI 06 OCTOBRE 18:00 À 20:00
VENDREDI 22 OCTOBRE 18:00 À 20:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : LE POISSON : FISH-TREMENT BON !

Paupiette de saumon fumé à la crème d'avocat; Papillote de poisson à la julienne de légumes et estragon; Mousseline de poisson, émulsion orange-soja

JEUDI 07 OCTOBRE 15:00 À 17:00
VENDREDI 29 OCTOBRE 18:00 À 20:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : SAVEURS D'ASIE

Porc laqué à la citronnelle; Salade de boeuf aux épices; Crevettes caramélisées menthe et sésame

VENDREDI 08 OCTOBRE 18:00 À 20:00
JEUDI 21 OCTOBRE 18:00 À 20:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE OU 1 ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS (1 inscription par binôme) : JOLIE CHARLOTTE, POIRE, CAMEL ET CHOCOLAT

Jolie charlotte poire, caramel et chocolat

SAMEDI 09 OCTOBRE 14:00 À 16:00
SAMEDI 23 OCTOBRE 14:00 À 16:00

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : LE MENU DE LA FIN D'ÉTÉ

Gaspacho de melon; Brochette de volaille, sauce yaourt-gingembre; Ile flottante sur coulis de fraise

SAMEDI 09 OCTOBRE 18:00 À 20:00

Prévoir : 1 petit pot à confiture avec couvercle de 500ml+ 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE OU 1 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

MERCREDI 13 OCTOBRE 14:00 À 16:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : LA CUISINE INDIENNE

Boulettes de crevettes, chutney à la mangue; Curry de poulet, et riz (pulao) aux fruits secs; Appam (pain à la farine de riz)

JEUDI 14 OCTOBRE 15:00 À 17:00

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

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

TARTE CITRON MERINGUEE

SAMEDI 16 OCTOBRE 14:00 À 16:00

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

ADULTE : LES COCOTTES

Cocotte de gambas et sa julienne de légumes au jus d' agrumes et curcuma; Cocotte parmentière au canard; Cocotte de pommes en croûte feuilletée

SAMEDI 16 OCTOBRE 18:00 À 20:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) + 8 ramequin(s)

ADULTE : DÉCOLLAGE VERS LA THAÏLANDE

Soupe thaïlandaise aux crevettes (tom yam kaeng); Porc à l'aigre douce; Riz au lait de coco

LUNDI 18 OCTOBRE 18:00 À 20:00

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : UN DÏNER AUX SAVEURS D'AUTOMNE

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

MERCREDI 20 OCTOBRE 15:00 À 17:00

SAMEDI 30 OCTOBRE 18:00 À 20:00

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

ADULTE + 1 ENFANT -12ans (1 seule inscription par binôme): MON MENU GOURMET

Crème brûlée aux tomates confites; Cassolette de la mer; Panna cotta au chocolat au lait

MARDI 26 OCTOBRE 15:00 À 17:00

Prévoir : 2 ramequin(s) à crème brûlée + 8 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin allant au four + 4 ramequin(s)

ADULTE + 1 ENFANT -12 ANS (1 inscription par binôme) : HALLOWEEN CHOCOLATE (venez déguisés)

La citrouille version Halloween; "Le cercueil d' Halloween"

MERCREDI 27 OCTOBRE 15:00 À 17:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

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

Les sushis, les makis, california rolls...

JEUDI 28 OCTOBRE 18:00 À 20:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE +1 ENFANT -12 ANS (1 inscription par binôme) : ON PREPARE HALLOWEEN (Venez déguisés)

Soupe orange aux "araignées" croustillantes; Gâteau cervelle (choco-framboise); La citrouille version Halloween

SAMEDI 30 OCTOBRE 14:00 À 16:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 bocal avec couvercle + 2 ramequin allant au four

METS ET VINS

COURS DE CUISINE SUIVI DU DÏNER ACCORD METS ET VINS

Pastilla de poires, bleu et éclats de noix; Risotto au magret fumé, roquette et noix; La crème brûlée à la mandarine impériale et segments d'agrumes

VENDREDI 15 OCTOBRE 18:30 À 22:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)