

# PROGRAMME DE COURS\*

## NOVEMBRE & DECEMBRE 2021 JANVIER 2022

\*Ce programme n'est pas mis à jour automatiquement. Veuillez vous référer au programme sur le site internet.

### METS ET VINS

#### SOIREE ACCORD METS ET VINS (cours de cuisine + dîner sur place) : LES FÊTES ET CRUS DU BEAUJOLAIS

Potimarron velouté au parfum de muscade, crémeux au foie gras et éclats de châtaignes; Feuilleté de St-Jacques à la crème au cognac; Tourbillon de mousses coco et passion

**VENDREDI 19 NOVEMBRE 19:00 A 23:00**

#### SOIREE ACCORD METS ET VINS (cours de cuisine + dîner sur place) avec Raisin&Bulles, caviste rochelais

Tempura de gambas, sauce aigre-douce; Mignon de porc au chorizo, compote d'oignons acidulée; Coulant au chocolat à la fleur de sel

**VENDREDI 28 JANVIER 19:00 A 23:00**

### ESCAPE COOK®

#### ESCAPE COOK : COURSES VERS LES FETES !

Gaufres apéritives, magret fumé et crème fouettée aux noix; Canard, compote de tomates au chorizo, vinaigrette au basilic et jus de viande; Crémeux chocolat, poires et biscuit aux épices

**SAMEDI 18 DECEMBRE 18:00 A 20:00**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s) transparent(s)

#### ESCAPE COOK : DEPART POUR LE SOLEIL !

Féroce d'avocat; Mafé au poulet; Accras de morue, sauce aigre douce

**SAMEDI 29 JANVIER 14:00 A 16:00**

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

### ADULTE

#### ADULTE : LE MENU DE NOVEMBRE

Lasagnes d'automne aux légumes; Suprême de volaille au safran, dariole à l'ail doux et aux carottes; Gâteau léger en habit d'amandes caramélisées

**MARDI 16 NOVEMBRE 10:00 A 12:00**

**SAMEDI 27 NOVEMBRE 14:00 A 16:00**

Prévoir : 1 petit(s) plat(s) à gratin + 1 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

#### ADULTE : PROMENADE CHAMPETRE

Crème de champignons dans son bol croustillant; Pâtes façon risotto aux champignons et volaille; Tarte rustique aux fruits d'automne

**MARDI 16 NOVEMBRE 14:00 A 16:00**

**VENDREDI 03 DECEMBRE 18:30 A 20:30**

Prévoir : 1 moule(s) a manqué diam.18 + 2 boîte(s) hermétique(s)

#### ADULTE : SAVEURS D'ASIE

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

**JEUDI 18 NOVEMBRE 19:00 A 21:00**

**SAMEDI 29 JANVIER 18:00 A 20:00**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

#### ADULTE : LE PARIS BREST

Paris-Brest

**SAMEDI 20 NOVEMBRE 14:00 A 16:00**

**MARDI 30 NOVEMBRE 19:00 A 21:00**

**JEUDI 16 DECEMBRE 10:00 A 12:00**

Prévoir : 1 boîte à gâteau(x)

## ADULTE : MENU DES GRANDS SOIRS... (supplément 5 €)

Croustillant de brick aux fruits de mer, sauce armoricaine; Poisson basse température, béarnaise à la citronnelle, écrasé de pomme de terre iodée; Crème chocolat, chantilly caramel au beurre salé et petits dés au café

**SAMEDI 20 NOVEMBRE 18:00 A 20:00**  
**VENDREDI 03 DECEMBRE 10:00 A 12:00**  
**MERCREDI 22 DECEMBRE 14:00 A 16:00**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 2 verre(s) transparent(s)

## ADULTE : GOURMET

Terrine canard pistache; Mille-feuilles de noix de St-Jacques et poireau à la rouille; Babka caramel et noix

**LUNDI 22 NOVEMBRE 19:00 A 21:00**  
**MARDI 07 DECEMBRE 14:00 A 16:00**  
**JEUDI 23 DECEMBRE 10:00 A 12:00**

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

## ADULTE : LES MIGNARDISES SUCREES

Fondant au chocolat et aux griottes; Mousse au nougat; Pain d'épices de Noël

**JEUDI 25 NOVEMBRE 14:00 A 16:00**  
**LUNDI 06 DECEMBRE 10:00 A 12:00**  
**LUNDI 20 DECEMBRE 19:00 A 21:00**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s) transparent(s)

## ADULTE : CHEMINEE, PLAID ET COCOONING

Tarte aux champignons, fondue d'oignon, lard et noisette; Colombo de veau à la courge; Coulant à la crème de marron

**VENDREDI 26 NOVEMBRE 18:30 A 20:30**  
**VENDREDI 10 DECEMBRE 19:00 A 21:00**  
**DIMANCHE 19 DECEMBRE 10:00 A 12:00**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

## ADULTE : UN MENU A TESTER POUR LES FETES !

Croustillant gambas et foie gras, réduction aux agrumes; Pintade, farce fine échalotes et noisettes, crémeux au céleri; Crème brûlée aux pralines roses

**SAMEDI 27 NOVEMBRE 10:00 A 12:00**  
**JEUDI 09 DECEMBRE 14:00 A 16:00**  
**MARDI 28 DECEMBRE 18:30 A 20:30**

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) + 1 verre(s) + 2 ramequin(s) à crème brûlée

## ADULTE : MON MENU AU WOK

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

**SAMEDI 27 NOVEMBRE 18:00 A 20:00**  
**JEUDI 13 JANVIER 10:00 A 12:00**

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

## ADULTE : LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS (supplément 5 €)

Tatin de foie gras, pommes et pain d'épices; Saint Jacques au caramel d'orange, carottes, émulsion beurrée au gingembre; Fondant chocolat et éclats de châtaignes

**JEUDI 02 DECEMBRE 10:00 A 12:00**  
**SAMEDI 18 DECEMBRE 14:00 A 16:00**  
**JEUDI 30 DECEMBRE 18:00 A 20:00**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

## ADULTE : COULEURS FESTIVES (supplément 5 €)

Petit burger (maison) au foie gras et chutney; Canard sauce aux figues, royale de champignons; Terrine chocolat orange

**JEUDI 02 DECEMBRE 14:00 A 16:00**  
**SAMEDI 11 DECEMBRE 18:00 A 20:00**  
**MARDI 28 DECEMBRE 10:00 A 12:00**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 pot en verre avec couvercle + 2 ramequin(s)

## ADULTE : POUR DES FETES REUSSIES (supplément 5 €)

Tartare de poisson, gelée d'agrumes; Moelleux de pintade aux langoustines, jus de carapaces; Tarte croustillante praliné et caramel

**SAMEDI 04 DECEMBRE 10:00 A 12:00**  
**MARDI 14 DECEMBRE 19:00 A 21:00**  
**JEUDI 30 DECEMBRE 14:00 A 16:00**

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

## ADULTE : LES FETES AUTREMENT

Velouté de châtaignes, copeaux de faux-gras et éclats de noisettes vegan; Parmentier de potimarron au seitan vegan; Salade de suprêmes d'agrumes à la menthe

**SAMEDI 04 DECEMBRE 18:00 A 20:00**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s) transparent(s)

## ADULTE : DU RHUM, DES FLAMMES...

Persillé de crevettes, sauce avocat-rhum; Saumon au curry rhum-coco; Cake fondant rhum-orange

**MARDI 07 DECEMBRE 18:30 A 20:30**

**SAMEDI 15 JANVIER 14:00 A 16:00**

**VENDREDI 28 JANVIER 10:00 A 12:00**

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

## LA TERRINE DE FOIE GRAS (conservation de la terrine jusqu'à Noël) Apportez votre propre terrine (supplément 20 €)

Terrine de foie gras au naturel : cuisson traditionnelle, au micro-ondes, au chalumeau; Accompagnement chutney aux fruits secs

**SAMEDI 11 DECEMBRE 10:00 A 12:00**

**JEUDI 16 DECEMBRE 14 :00 A 16 :00**

**MARDI 21 DECEMBRE 18:30 A 20:30**

Prévoir : 1 terrine de 600 ml+ 1 petit pot à confiture avec couvercle + 1 boîte(s) hermétique(s)

## ADULTE : L'AGRUMERIE

Tartare de la mer au pomelo; Echiné de porc confite au citron, pommes de terre au yuzu; Dessert tout agrume (moelleux citron, gelée orange, mousse combava)

**MARDI 14 DECEMBRE 14:00 A 16:00**

**MARDI 18 JANVIER 18:30 A 20:30**

**SAMEDI 29 JANVIER 10:00 A 12:00**

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

## ADULTE : LA BÛCHE DE NOËL (Conservation jusqu'à Noël)

La bûche de Noël aux deux chocolats et éclats de nougatine

**MERCREDI 22 DECEMBRE 19:00 A 21:00**

**VENDREDI 24 DECEMBRE 10:00 A 12:00**

Prévoir : 1 moule(s) à bûche 6 personnes

## ADULTE : AU COEUR DE L'HIVER

Crumble de butternut, parmesan, poitrine et fondue d'oignon; Ravioles chèvre et miel, crème de panais; Papillotes d'ananas kiwis au citron vert et beurre de Rhum (copie)

**SAMEDI 08 JANVIER 14:00 A 16:00**

**JEUDI 20 JANVIER 10:00 A 12:00**

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

## ADULTE : EXPÉRIENCE D'ICI ET D'AILLEURS

Sablé au tandoori, rillettes de poulet à l'indienne; Cuisse de volaille rôtie, légumes de saison confits, sauce au foie gras; Sorbet cacao

**SAMEDI 08 JANVIER 18:00 A 20:00**

**VENDREDI 21 JANVIER 14:00 A 16:00**

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

## ADULTE : LE MENU DE JANVIER

Flan de poireau au citron et pavot, cœur mozzarella; Parmentier d'agneau, patates douces et endives; Le cheesecake au caramel

**MARDI 11 JANVIER 10:00 A 12:00**

**SAMEDI 22 JANVIER 14:00 A 16:00**

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

## ADULTE : POMMES, POMMES, POMMES, POMMES !

Croustillant aux pommes et magret fumé; Escalope de volaille aux pommes, gratinée au chèvre et romarin; Tarte tatin aux pommes fondantes

**VENDREDI 14 JANVIER 14:00 A 16:00**

**SAMEDI 22 JANVIER 18:00 A 20:00**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) de 1l

## ADULTE : DES ABEILLES EN CUISINE

Tempura de gambas, réduction au miel épicée; Mignon laqué au miel et au sésame; Fondant miel, oranges et épices

**SAMEDI 15 JANVIER 18:00 A 20:00**

**JEUDI 27 JANVIER 14:00 A 16:00**

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

## ADULTE : L'INDE

Curry de poulet à la menthe; Koftas épicées aux oignons, sauce au yaourt; Naans au fromage

**VENDREDI 28 JANVIER 14:00 A 16:00**

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

## ADULTE/ENFANT

### ADULTE/ENFANT : 100% CHOCO (une inscription par binôme)

Crumble aux poires et chocolat; Langues de chat au chocolat; Barres praliné, noisettes et cacao

SAMEDI 20 NOVEMBRE 10:00 A 12:00

JEUDI 30 DECEMBRE 10:00 A 12:00

Prévoir : 1 petit(s) plat(s) à gratin + 2 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE/ENFANT : LES SUSHIS

Les sushis, les makis, california rolls...

DIMANCHE 28 NOVEMBRE 10:00 A 12:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) + 3 ramequin(s)

### ADULTE/ENFANT : LES MACARONS

Macarons au caramel au beurre salé; Macarons au chocolat

SAMEDI 04 DECEMBRE 14:00 A 16:00

MARDI 28 DECEMBRE 14:00 A 16:00

SAMEDI 15 JANVIER 10:00 A 12:00

Prévoir : 1 plateau(x)

### ADULTE/ENFANT : MON GOUTER DE NOEL (une seule inscription par binôme)

Les truffes feuilletine; Pancakes banane; Cupcake sapin de noel

SAMEDI 11 DECEMBRE 14:00 A 16:00

MARDI 21 DECEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE/ENFANT : LES FÊTES AUTOUR DU MONDE (une seule inscription par binôme)

Blinis russes et saumon Gravlax; Stuffing, hasselback potatoes (Suède); Mince pies aux fruits d'hiver

SAMEDI 18 DECEMBRE 10:00 A 12:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) + 2 moule(s) à tartelette

### ADULTE/ENFANT : LA BÛCHE DE NOËL SURPRISE (une seule inscription par binôme)

Bûche de Noël à la noisette, caramel et chocolat

MERCREDI 22 DECEMBRE 10:00 A 12:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE/ENFANT : LA GALETTE DES ROIS (feuilletage maison) (une inscription par binôme)

Galette à la frangipane (feuilletage maison); Galette abricots noisettes

SAMEDI 08 JANVIER 10:00 A 12:00

Prévoir : 2 boîte(s) à gâteau

### ADULTE/ENFANT : RECONFORT EN HIVER (une inscription par binôme)

Brioche de chorizo à l'emmental; Poulet à l'indienne; Crème brûlée au Carambar

SAMEDI 22 JANVIER 10:00 A 12:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s) à crème brûlée

## ENFANT (6-12ANS)

### ENFANTS : LE GOÛTER DE NOËL

Moelleux bonhomme de neige; Beigli : spécialité hongroise au pavot et aux noix; Le chocolat chaud très gourmand

LUNDI 20 DECEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s) transparent(s)

### ENFANTS : LA BUCHE DE NOEL

La bûche roulée choco-coco

JEUDI 23 DECEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir : 1 plat a tarte 20cm

### ENFANT : LE MENU FESTIF

Tartinade au saumon; Suprêmes de volaille au foie gras et champignons, réduction à la pomme; Brochette de fruits en chocolat

MERCREDI 29 DECEMBRE 10:00 A 12:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)