

---

# OCTOBRE 2024

---

## ADULTE

### ADULTE : LE JAPON

Les sushis, les makis, california rolls...; Yakitoris de poulet

MERCREDI 02 OCTOBRE 18:30 A 20:30

VENDREDI 11 OCTOBRE 18:30 A 20:30

SAMEDI 19 OCTOBRE 17:00 A 19:00

JEUDI 24 OCTOBRE 18:30 A 20:30

### ADULTE : MENU D'OCTOBRE

Croustillant aux pommes et magret fumé; Gambas flambées, crème gingembre paprika et risotto crémeux; Brioche perdue, caramel, poires et amandes effilées

JEUDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SAMEDI 05 OCTOBRE 17:00 A 19:00

DIMANCHE 06 OCTOBRE 10:00 A 12:00

SAMEDI 19 OCTOBRE 09:30 A 11:30

### ADULTE : LES MACARONS

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

SAMEDI 05 OCTOBRE 09:30 A 11:30

LUNDI 14 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SAMEDI 26 OCTOBRE 09:30 A 11:30

### ADULTE : INDE-NIABLEMENT BON

Naans au fromage; Pakora de légumes, sauce menthe cumin; Poulet tikka et riz basmati au citron vert

SAMEDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00

VENDREDI 18 OCTOBRE 18:30 A 20:30

MERCREDI 30 OCTOBRE 18:30 A 20:30

SAMEDI 02 NOVEMBRE 09:30 A 11:30

### ADULTE : PAPILLES

Tataki de patates douces, sauce sésame; Poisson rôti, citron, aneth et feta, épinards; Génoise à l'orange confite

MARDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00

JEUDI 17 OCTOBRE 09:30 A 11:30

SAMEDI 26 OCTOBRE 17:00 A 19:00

### ADULTE : GOURMANDISES

Camembert pané et salade d'herbes; Parmentier de confit de canard, sauce meurette; Crème à la sauge, pommes rôties et tuile de meringue

MARDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

JEUDI 31 OCTOBRE 18:30 A 20:30

### ADULTE : REGAL DU JOUR

Moelleux au pesto de noix, coeur de chèvre; Saumon farci, sauce crevettes et whisky; Guinness Cake : Gâteau au chocolat et à la bière

JEUDI 10 OCTOBRE 09:30 A 11:30

SAMEDI 12 OCTOBRE 14:00 A 16:00

MERCREDI 23 OCTOBRE 18:30 A 20:30

### ADULTE : LA VIENNOISERIE (Venez préparer vos croissants pour dimanche matin)

Les viennoiseries (croissant, pain au chocolat...)

SAMEDI 12 OCTOBRE 09:30 A 11:30

## ADULTE : A TABLE

Moules gratinées au curry; Pintade fondante à l'orange, potimarron à la noisette, fleurs de carottes; Muffin, crème brûlée

MERCREDI 16 OCTOBRE 18:30 A 20:30

SAMEDI 02 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

## ADULTE : GOÛTER AU CHOCOLAT

Éclairs au chocolat; Chouquettes aux grains de sucre; Rochers choco-cacahuètes

MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00

MARDI 29 OCTOBRE 14:00 A 16:00

## ESCAPE COOK

### ESCAPE COOK : OCTOBRE

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer votre menu?; Croustillant aux pommes et magret fumé; Gambas flambées, crème gingembre paprika et risotto crémeux; Brioche perdue, caramel, poires et amandes effilées

VENDREDI 04 OCTOBRE 18:30 A 20:30

SAMEDI 12 OCTOBRE 17:00 A 19:00

## ADULTE/ENFANT

### ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : GOÛTER AU CHOCOLAT

Éclairs au chocolat; Rochers choco-cacahuètes; Chouquettes aux grains de sucre

DIMANCHE 06 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00

VENDREDI 25 OCTOBRE 10:00 A 12:00

### ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : MON MENU A MOI

Potato ball et salades aux herbes; Bouchées surprise au poulet et au riz; Boules coco, craquantes

LUNDI 21 OCTOBRE 14:00 A 16:00

MARDI 29 OCTOBRE 10:00 A 12:00

### ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : TROMPE L'OEIL D'OCTOBRE

Champignons dorés (Gnocchis à la carotte); Boulettes de boeuf (lentilles); ?uf au plat (abricot, chantilly mascarpone, pavot)

MARDI 22 OCTOBRE 14:00 A 16:00

MERCREDI 30 OCTOBRE 14:00 A 16:00

### ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : HALLOWEEN

Pommes de terre au four effrayantes; L'oeil de la sorcière (tarte à la confiture); Gateau, bougie au chocolat

JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LUNDI 28 OCTOBRE 14:00 A 16:00

JEUDI 31 OCTOBRE 14:00 A 16:00

## METS ET VINS

### COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VINS : OCTOBRE

Tartine Poivrons rotis et buratta; Poisson rôti, citron, aneth et feta, épinards; Cheesecake basque au chocolat

JEUDI 17 OCTOBRE 19:00 A 23:00