

# SEPTEMBRE 2023

## ADULTE

### ADULTE : LES MACARONS

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

SAMEDI 02 SEPTEMBRE 09:30 A 11:30

### ADULTE : LES BEAUX JOURS

Gambas en croûte de noix de cajou, vinaigrette ail et gingembre; Ballottine de volaille farcie au basilic frais, tian de légumes à la provençale; Crème brûlée aux pralines roses

SAMEDI 02 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00

SAMEDI 30 SEPTEMBRE 17:00 A 19:00

### ADULTE : JAPON

Les sushis, les makis, california rolls...; Brochette de poulet, sauce yakitori

SAMEDI 02 SEPTEMBRE 17:00 A 19:00

SAMEDI 16 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00

### ADULTE : UN AIR DE RENTREE

Crème brûlée aux petits pois et curry, et ses mini brochettes tandoori; Filet mignon basse température, citron vert et coriandre, carottes glacées; Verrine à la mangue, mousse au citron vert et croquant au chocolat au lait

JEUDI 07 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00

SAMEDI 09 SEPTEMBRE 17:00 A 19:00

SAMEDI 16 SEPTEMBRE 09:30 A 11:30

JEUDI 21 SEPTEMBRE 18:30 A 20:30

### ADULTE : PANIER DE SAISON

Tagliatelles de courgettes, buchette de chèvre frais aux éclats de noisettes et brunoise de courgettes; Filet mignon, crème à l'ail, crumble aux pignons; Croustillant de pommes, caramel au beurre salé

VENDREDI 08 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00

JEUDI 28 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00

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

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

SAMEDI 09 SEPTEMBRE 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

MARDI 12 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00

VENDREDI 15 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00

### ADULTE : MENU ESTIVAL

Crème de poivron jaune, croquant de carottes; Risotto aux légumes du soleil et parmesan; Cheesecake au citron vert

JEUDI 14 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00

SAMEDI 30 SEPTEMBRE 09:30 A 11:30

### ADULTE : LES MACARONS DES BEAUX JOURS

Macarons à la framboise; Macarons passion

MARDI 19 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00

SAMEDI 23 SEPTEMBRE 09:30 A 11:30

### ADULTE : LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS

Bisque juste prise, langoustines et estragon; Aiguillettes de volaille en croûte d'épices, sauce barbecue maison; Tartelette myrtilles et coco

JEUDI 21 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00

### ADULTE : CARNET DE VOYAGES

Accras de poisson, sauce thaï à la menthe; Mignon de porc, compote de tomates au chorizo, vinaigrette au basilic et jus de viande; Muffins streusel noisettes et framboises

SAMEDI 23 SEPTEMBRE 17:00 A 19:00

## ADULTE : LE PETIT PLUS

Ravioles paprika et parmesan; Curry de porc Massamam (lait de coco, cardamome, cacahuètes...); Tartelette aux épices framboise, crème fouettée chocolat blanc

MARDI 26 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00

JEUDI 28 SEPTEMBRE 18:30 A 20:30

## ADULTE/ENFANT

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

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

SAMEDI 09 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00

SAMEDI 30 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00

### ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : LES MACARONS

Les macarons à la vanille; Macarons au chocolat

SAMEDI 16 SEPTEMBRE 17:00 A 19:00

### ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : LES CUPCAKES

Les cupcakes de toutes les couleurs

SAMEDI 23 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00

## ESCAPE COOK

### ESCAPE COOK : MEZZÉ LIBANAIS

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer votre menu Libanais ?

Fatté d'aubergines (yaourt, pignons de pin et menthe); Chich taouk (poulet mariné) aux épices, pita et sauce à l'ail; Taboulé libanais aux herbes; Namoura (gâteau de semoule à l'eau de fleur d'oranger)

VENDREDI 15 SEPTEMBRE 18:30 A 21:30

## METS ET VINS

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

Caponata; Vitello tonnato (veau accompagné d'une sauce au thon) et poivrons marinés; Baba au limoncello

VENDREDI 22 SEPTEMBRE 19:00 A 23:00