
AOUT - SEPTEMBRE 2024

ADULTE

ADULTE : LA CUISINE CREOLE

Féroce d'avocat; Colombo de porc; Mousse à la noix de coco

SAMEDI 24 AOUT 14:00 A 16:00

Prévoir : 2 verre(s) transparent(s) ou verrines + boîte hermétique de transport

ADULTE : UN SOIR D'ETE...

Soupe de melon, chantilly au paprika fumé; Médaillon de poulet pignons et parmesan; Croustillant aux fruits rouges

MARDI 27 AOUT 18:30 A 20:30

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

ADULTE : PANIER DE SAISON : L'ETE

Beignet de courgettes et aromates; Sauce au yaourt et Menthe; Wok de poulet façon basquaise; Pêche rôtie à la camomille sauvage et mousse à l'amande

SAMEDI 07 SEPTEMBRE 15:00 A 17:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 1 pot en verre avec couvercle + 1 plat à gratin petit

ADULTE : VIVE 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

VENDREDI 13 SEPTEMBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 pot en verre avec couvercle + 2 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 plat à gratin moyen + 2 ramequin(s) de à crème brûlée

ADULTE : ESCAPEDE ITALIENNE

Involtni d'aubergine grillé farcie à la ricotta maison avec pignon de pin et basilic; Gnocchi de pomme de terre grillée au beurre de sauge avec ricotta maison, parmesan et courgettes à la menthe; Abricot confit au sirop de thym avec ricotta maison aux miel, orange et pistache

SAMEDI 14 SEPTEMBRE 14:30 A 16:30

VENDREDI 20 SEPTEMBRE 18:30 A 20:30

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES ET CHOCOLAT RUBY

Pavlova aux fruits rouges et chocolat Ruby; Meringue suisse; Ganache aux fruits rouges; Chantilly Mascarpone; Coulis de fruits rouges

MARDI 17 SEPTEMBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 Boîte à gâteau + 2 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L

ADULTE : RETOUR DE VACANCES

Tatin de tomates cerises et chèvre frais; Poulpe à la Bourguignonne sur lit de lentilles jaunes au safran; Millefeuille au Filo et crème légère au citron

MARDI 24 SEPTEMBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) de 1L

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : CHARLOTTE 100% FRAMBOISES

Biscuits à la cuillère; Confit de framboises; Mousse à la framboise (sans gélatine)

SAMEDI 28 SEPTEMBRE 14:30 A 16:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

CONVIVIALITE

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : SAVEURS DE RENTRÉE

Crème brûlée aux tomates cerise, parmesan et thym;
Tajine de gambas au safran; Sablé breton, figues au miel, glace au yaourt

| **SAMEDI 21 SEPTEMBRE 10:00 A 13:00**

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : LE BRESIL : VOYAGE AVEC LA CHEF JESSICA

Velouté de Maïs avec Popcorn et Ciboulette;
Moqueca de poisson et Gambas et son riz Pilaf;
Mousse Citron Vert et Fruit de la passion

| **SAMEDI 28 SEPTEMBRE 10:00 A 13:00**

ESCAPE COOK

ESCAPE COOK : LE BRUNCH

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer votre brunch ?; Brioche au chorizo; Pancakes moelleux et caramel au beurre salé; Oeuf cocotte à la fondue de poireaux, parmesan et bacon grillé; Smoothie aux fruits rouges

| **SAMEDI 31 AOUT 10:00 A 12:00**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 boîte(s) hermétique(s) + 2 pot en verre avec couvercle + 1 ramequin(s) de 20 cl

ESCAPE COOK : ESCALE GOURMANDE

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer votre repas ?; Croustillants au poulet, fromage frais et abricot secs; Nouilles sautées aux crevettes pimentées; Coupe pina colada : Ananas flambées au rhum, chantilly coco et citron vert

| **SAMEDI 21 SEPTEMBRE 14:30 A 16:30**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 2 verre(s) transparent(s)

PARENT/ENFANT

ADULTE / ENFANT : LE BRUNCH DE L'ÉTÉ

Muffins au grué de cacao et aux framboises;
Pancakes salés à la mousse de bacon; Crème brûlée aux tomates cerise, parmesan et thym; Smoothie aux fruits rouges

| **SAMEDI 24 AOUT 10:00 A 12:00**

Prévoir : 1 ramequin(s) de à crème brûlée+ 1 pot en verre avec couvercle

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : BEC SUCRE

Mousse au toberone; Panna cotta au carambar et son crumble; Muffins snickers (cacahuètes, caramel et chocolat)

| **VENDREDI 30 AOUT 14:30 A 16:30**

Prévoir : 4 verre(s) transparent(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 1 pot en verre avec couvercle

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : TOUT CHOCO !

Kinder country maison; Coulant au chocolat à la fleur de sel; Tartelette bretonne : Sablé breton, caramel au beurre salé et chocolat

| **SAMEDI 31 AOUT 14:30 A 16:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 2 ramequin(s)