
DECEMBRE 2022

ADULTE

ADULTE : LA GRÈCE : VOYAGE AVEC LE CHEF VASILEIOS

MOUSSAKA : La Vraie comme en Crête; Halvas; Pain pita

VENDREDI 02 DECEMBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 1 plat à gratin moyen

ADULTE : SENTEUR DE NOËL

Tatin de foie gras, pommes et pain d'épices; Pintade, farce fine échalotes et noisettes, crèmeux au céleri; Crèmeux chocolat façon cappuccino aux châtaignes

VENDREDI 09 DECEMBRE 18:30 A 20:30

LUNDI 19 DECEMBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 2 verre(s) transparent(s) de 20cl

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : LA BÛCHE DE NOËL 2022 - BÛCHE POMME - CAMEL

Bûche Pommes - Caramel; Pâte à sablé breton; Caramel au beurre salé (Salidou); Pommes poêlées; Mousse caramel au beurre salé

SAMEDI 10 DECEMBRE 14:30 A 16:30

JEUDI 22 DECEMBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : JOYEUSES FÊTES

Potimarron velouté au parfum de muscade, crèmeux au foie gras et éclats de châtaignes; Feuilleté de poisson, sabayon aux Coteaux du Layon; Tourbillon de mousses coco et passion

VENDREDI 16 DECEMBRE 18:30 A 20:30

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

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : NUMBER CAKE SAPIN DE NOËL

Préparez votre gâteau de la forme de votre choix (chiffre, lettre, coeur,..) et décoré à la façon d'un; Number Cake vanille et chocolat

SAMEDI 17 DECEMBRE 14:30 A 16:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 plateau(x)

CONVIVIALITE

CONVIVIALITÉ: COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : HIV'AIR DU TEMPS

Tarte fine magret fumé et noix; St Jacques poêlées, risotto et grenade; Mont-blanc express

SAMEDI 10 DECEMBRE 10:00 A 13:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : AU COIN DU FEU

Crème de parmesan, cigarettes aux champignons; Risotto au cheddar fumé et châtaignes; Pommes cuites et brioche perdue

SAMEDI 17 DECEMBRE 10:00 A 13:00

PARENT/ENFANT

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : NUMBER CAKE SAPIN DE NOËL

Préparez votre gâteau de la forme de votre choix (chiffre, lettre, coeur,...) et décoré à la façon d'un; Number Cake vanille et chocolat

MERCREDI 07 DECEMBRE 14:30 A 16:30

SAMEDI 17 DECEMBRE 14:30 A 16:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 plateau(x)

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : GOÛTER DE NOËL

Mousse au nougat; Sucettes pétillantes au chocolat; Les sablés pain d'épices; Le chocolat chaud très gourmand

LUNDI 19 DECEMBRE 14:30 A 16:30

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

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : MAGIE DE NOËL

Ma Maison en pain d'épices

MARDI 20 DECEMBRE 14:30 A 16:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 1 plateau(x)

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : MON APERITIF DE NOËL

Gougères (Pâte à choux au fromage); Crème brûlée au foie gras; Sablé au parmesan et piment D'Espelette

MERCREDI 21 DECEMBRE 14:30 A 16:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) + 2 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 4 ramequin(s) de À crème brûlée

ESCAPE COOK

ESCAPE COOK : MENU D'HIVER

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer votre repas ?; Croustillant aux pommes et magret fumé; Gambas flambées, crème gingembre paprika et risotto crémeux; Chocolat liégeois en verrine

SAMEDI 05 NOVEMBRE 10:00 A 12:00

SAMEDI 03 DECEMBRE 14:30 A 16:30

SAMEDI 14 JANVIER 14:30 A 16:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 2 verre(s) transparent(s) de 20cl

ESCAPE COOK : LE BRUNCH DE L'HIVER

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; Le chocolat chaud très gourmand

SAMEDI 04 FEVRIER 10:00 A 12:00

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