

PROGRAMME

ÉTÉ 2024

ADULTE

UN SOIR A BEYROUTH

Keftas à la coriandre; Chich taouk (poulet mariné), pita et houmous; Triangles croustillants amande, miel et fleur d'oranger

LUNDI 01 JUILLET 14:00 À 16:00
MARDI 09 JUILLET 18:30 À 20:30
DIMANCHE 25 AOÛT 14:00 À 16:00
SAMEDI 31 AOÛT 13:30 À 15:30

Prévoir : 5 boîtes hermétiques

LA DOLCE VITA

Aubergine alla parmigiana; Gambas flambées, crème gingembre paprika et risotto crémeux; Tiramisu

LUNDI 01 JUILLET 18:30 À 20:30
JEUDI 22 AOÛT 14:00 À 16:00
SAMEDI 31 AOÛT 09:30 À 11:30

Prévoir : 3 boîtes hermétiques + 2 ramequins

TOUT EN COULEUR

Vert : concombre, salsa avocat cajou;
Rouge : Parmentier poivron, chorizo, tomates confites et pignons de pin;
Orange : crumble Abricots thym

VENDREDI 05 JUILLET 14:00 À 16:00
MERCREDI 17 JUILLET 18:30 À 20:30
SAMEDI 24 AOÛT 13:30 À 15:30

Prévoir : 2 boîtes hermétiques + 1 petit plat à gratin + 2 ramequins

EPICURIEN(NE)

Crackers, pêche, tomate et burrata;
Raviolis façon butter chicken; Pâté aux prunes

VENDREDI 05 JUILLET 18:30 À 20:30
MARDI 20 AOÛT 14:00 À 16:00
SAMEDI 24 AOÛT 17:00 À 19:00
DIMANCHE 01 SEPTEMBRE 13:30 À 15:30

Prévoir : 4 boîtes hermétiques + 2 ramequins

NUIT D'ÉTÉ

Verrine tapenade, pesto de tomates confites et chèvre frais; Médailon de

poulet cuit en ballotine, farce pignons et piment d'espelette, tagliatelles de courgettes; Croustillant maison aux fruits rouges et crème pâtissière à la vanille

DIMANCHE 07 JUILLET 09:30 À 11:30
JEUDI 11 JUILLET 18:30 À 20:30
LUNDI 26 AOÛT 14:00 À 16:00
SAMEDI 31 AOÛT 17:00 À 19:00

Prévoir : 2 verres transparents + 3 boîtes hermétiques

LES MACARONS FRUITÉS

Macarons à la framboise; Macarons exotique

MARDI 09 JUILLET 14:00 À 16:00
SAMEDI 20 JUILLET 17:00 À 19:00
LUNDI 26 AOÛT 18:30 À 20:30

Prévoir : 2 boîtes hermétiques

VOYAGE CULINAIRE

Tempura de gambas, sauce aigre-douce; Kleftiko (plat crétois : agneau et légumes fondants et feta); Cheesecake basque au chocolat

JEUDI 11 JUILLET 14:00 À 16:00
SAMEDI 03 AOÛT 17:00 À 19:00
JEUDI 22 AOÛT 18:30 À 20:30
DIMANCHE 01 SEPTEMBRE 09:30 À 11:30

Prévoir : 3 boîtes hermétiques + 2 ramequins

MON JOLI MENU

Focaccia fleurie (pain Italien); Echine confite, fondue d'aubergines aux épices douces et crème parmesan; Cookie à la framboise, fruits rouges et noirs

MERCREDI 17 JUILLET 14:00 À 16:00
MARDI 20 AOÛT 18:30 À 20:30
SAMEDI 24 AOÛT 09:30 À 11:30

Prévoir : 5 boîtes hermétiques

LE JAPON 2024

Sushis, makis, California Rolls, Onigiri

SAMEDI 20 JUILLET 09:30 À 11:30

Prévoir : 3 boîtes hermétiques

DE PARIS A BREST C'EST DU GATEAU !

Paris-Brest (pâte à choux, crème mousseline pralinée)

SAMEDI 20 JUILLET 13:30 À 15:30

Prévoir : 1 boîte hermétique

ADULTE : VIENNOISERIE

Les viennoiseries (croissants, pains au chocolat, pains aux raisins...)

DIMANCHE 25 AOÛT 10:00 À 12:00

Prévoir : 3 boîtes hermétiques

ADULTE : GOÛTER AU CHOCOLAT

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

LUNDI 22 JUILLET 14:00 À 16:00

Prévoir : 3 boîtes hermétiques

CONVIVIALITÉ

cours de cuisine + repas sur place

BELLE SAISON

Gaspacho d'été; Rougail d'agneau aux aubergines, sauce au chèvre; Mousse citron et fraises

VENDREDI 19 JUILLET 19:00 À 22:30

SONGE D'UN MENU D'ÉTÉ

Tartare de crevettes, mangue et avocat; Cabillaud, crumble au Piment d'Espelette, fondue de légumes; Mousse au chocolat intense, confit d'abricot à la cardamome

VENDREDI 30 AOÛT 18:30 À 22:00

| **MERCREDI 21 AOÛT 14:00 À 16:00**

Prévoir : 2 boîtes hermétiques + 2 verres transparents

| **MARDI 16 JUILLET 14:00 À 16:00**

Prévoir : 4 boîtes hermétiques

ENFANT

COMME UN CHEF

Taboulé de semoule et légumes frais à la menthe; Poulet crispy; Cookies chocolat noisette

| **SAMEDI 06 JUILLET 09:30 À 11:30**
VENDREDI 30 AOÛT 14:00 À 16:00

Prévoir : 3 boîtes hermétiques

GOÛTER D'ÉTÉ

Soupe de fruits au chocolat râpé; Sablé abricot; Muffins streusel noisettes et framboises

| **MERCREDI 10 JUILLET 14:00 À 16:00**

Prévoir : 2 boîtes hermétiques + 2 ramequins

MON GOÛTER PRÉFÉRÉ

Semoule au lait vanillé; Pâte à tartiner, chocolat praliné; Muffins au citron

| **JEUDI 18 JUILLET 14:00 À 16:00**

Prévoir : 2 ramequins + 2 boîtes hermétiques

LE MENU DES GRANDES VACANCES

Rosace de pastèques aux éclats de chèvre et basilic; Brochettes de crevettes, volaille et ananas; Panna cotta, pêche et gelée de menthe

ADULTE/ENFANT

LE BRUNCH DE L'ÉTÉ

Muffins au grué de cacao et aux framboises; Pancakes salés à la mousse de bacon; Tortilla pommes de terre et courgettes; Smoothie exotique

| **VENDREDI 23 AOÛT 14:00 À 16:00**

Prévoir : 4 boîtes hermétiques+ 1 pot à confiture avec couvercle

LE CHOCOLAT, J'AIME ÇA !

Twix maison : sablé, caramel au beurre salé enrobage chocolat lait; Coulant au chocolat à la fleur de sel; Rochers choco-cacahuètes

| **LUNDI 08 JUILLET 14:00 À 16:00**

Prévoir : 3 boîtes hermétiques

MON MENU A MOI

Potato ball et salades aux herbes; bouchée surprise au poulet et au riz; Boule coco-caramel

| **VENDREDI 12 JUILLET 14:00 À 16:00**

Prévoir : 4 boîtes hermétiques

TROMPE L'OEIL

Cornet feuilleté au thon (comme une carotte); Parmentier boeuf carotte (comme une clémentine); Gateau comme une éponge

DOUCEURS DU REVEIL

Brioche; Pâte à tartiner Maison, chocolat praliné; Granola maison au fruits secs et au chocolat

| **VENDREDI 19 JUILLET 14:00 À 16:00**

Prévoir : 3 boîtes hermétiques

PIZZAS MAISON

Pizza napolitaine (sauce tomate maison- mozzarella- basilic); La calzone (tomates-champignons-jambon-fromage); Pizza sucrée banane chocolat

| **JEUDI 29 AOÛT 14:00 À 16:00**

Prévoir : 3 boîtes hermétiques