### Eté 2024

### **ADULTE**

#### **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 06 JUILLET 09:30 A 11:30 SAMEDI 13 JUILLET 14:00 A 16:00 SAMEDI 24 AOUT 09:30 A 11:30 MARDI 27 AOUT 18:30 A 20:30

# ADULTE: LES MACARONS DES BEAUX JOURS

Macarons à la framboise; Macarons passion

VENDREDI 12 JUILLET 09:30 A II:30 MARDI 27 AOUT 09:30 A II:30

#### **ADULTE: JAPON**

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

VENDREDI 12 JUILLET 18:30 A 20:30 JEUDI 29 AOUT 18:30 A 20:30

#### **ADULTE: UN AIR PRINTANIER**

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

SAMEDI 13 JUILLET 09:30 A II:30

#### ADULTE: EPICURIEN(NE)

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

MARDI 16 JUILLET 18:30 A 20:30

#### ADULTE: TOUT EN COULEUR

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

JEUDI 18 JUILLET 18:30 A 20:30 SAMEDI 31 AOUT 17:00 A 19:00

#### **ADULTE: VOYAGE CULINAIRE**

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

SAMEDI 20 JUILLET 09:30 A II:30 VENDREDI 23 AOUT 18:30 A 20:30

#### **ADULTE: 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

SAMEDI 20 JUILLET 17:00 A 19:00 SAMEDI 24 AOUT 14:00 A 16:00

#### ADULTE: GOÛTER AU CHOCOLAT

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

LUNDI 26 AOUT 14:00 A 16:00

#### ADULTE: INDE-NIABLEMENT BON

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

VENDREDI 30 AOUT 18:30 A 20:30

#### 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

SAMEDI 31 AOUT 09:30 A 11:30



Tél.: 02 41 86 92 40 Mob.: 00 00 00 00 00

### **ADULTE/ENFANT**

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

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

SAMEDI 06 JUILLET 14:00 A 16:00 MARDI 09 JUILLET 14:00 A 16:00 LUNDI 15 JUILLET 14:00 A 16:00 SAMEDI 20 JUILLET 14:00 A 16:00 LUNDI 19 AOUT 14:00 A 16:00 VENDREDI 30 AOUT 10:00 A 12:00

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

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

MERCREDI 10 JUILLET 14:00 A 16:00 VENDREDI 19 JUILLET 10:00 A 12:00 MERCREDI 21 AOUT 10:00 A 12:00

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

Les macarons à la vanille; Macarons au chocolat

MERCREDI 28 AOUT 10:00 A 12:00 SAMEDI 31 AOUT 14:00 A 16:00

## ADULTE/ENFANT (I inscription par binôme): TROMPE L'OEIL

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

JEUDI 29 AOUT 14:00 A 16:00

### **ENFANT (6-12ANS)**

### ENFANTS (6-12 ans): GOÛTER D'ÉTÉ

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

MARDI 09 JUILLET 10:00 A 12:00



Tél.: 02 41 86 92 40 Mob.: 00 00 00 00 00