

PROGRAMME

JUILLET 2021

JEUDI 01 JUILLET

ATELIER PÂTISSERIE : LE FRAISIER 18:00 à 20:00

Fraisier 6 personnes

Prévoir : 1 cadre à pâtisserie 18 cm + 1 plateau(x)

VENDREDI 02 JUILLET

VIVÀ ESPAÑA ! Olé ! 10:00 à 12:00

Crème brûlée au chorizo; Curry terre et mer (gambas, chorizo, épices,.....); Crème catalane

Prévoir : 1 ramequin(s) à crème brûlée + 1 boîte(s) hermétique(s) + 2 cassolette(s)

SAMEDI 03 JUILLET

SAVEURS INDÉ...NIABLES ! 10:00 à 12:00

Naans au fromage; Poulet korma; Lassi aux fruits

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 verrine(s)

DUO Adulte /Enfant (1 inscription /binôme) OU Adulte : OK, J'APPORTE LES DESSERTS ! 15:00 à 17:00

La mousse au chocolat et ses langues de chat; Coulant au chocolat; Tarte aux pommes comme une rose

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 500 ml+ 1 boîte(s) hermétique(s)

MERCREDI 07 JUILLET

COURS ENFANTS (6-11 ans) : LES PÂTISSIERS 10:00 à 12:00

Tartelette fraises chantilly; Diplomate aux fruits

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 3 ramequin(s) à soufflé

COURS ADOS (12-17 ans) : MON MENU CHIC 14:00 à 16:00

Médaille de volaille à la Vache qui rit, frites de patates douces.; Tarte tatin aux pommes fondantes

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s)

JEUDI 08 JUILLET

ÇA SENT L'ÉTÉ... 18:00 à 20:00

Tajine de poulet au citron confit et olives vertes; Tartelette aux épices framboise, crème fouettée chocolat blanc et citron vert

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

VENDREDI 09 JUILLET

RESTO CHINOIS... À LA MAISON ! 10:00 à 12:00

Nems au poulet; Nouilles sautées aux crevettes et aux légumes; Riz cantonnais

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

VIVÀ ESPAÑA ! Olé ! 15:00 à 17:00

Crème brûlée au chorizo; Curry terre et mer (gambas, chorizo, épices,.....); Crème catalane

Prévoir : 1 ramequin(s) à crème brûlée + 1 boîte(s) hermétique(s) + 2 cassolette(s)

SAMEDI 10 JUILLET

DUO Adulte /Enfant (1 inscription /binôme) OU Adulte : MENU DES VACANCES 10:00 à 12:00

Nems de mozzarella, tomates et basilic; Pizza soleil au chorizo; Abricots rôtis à l'amande

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

MARDI 13 JUILLET

COURS ENFANTS (6-11 ans) : VIVE LE PIQUE-NIQUE 10:00 à 12:00

Taboulé; Muffins à l'italienne (tomates confites et mozzarella)

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s)

COURS ADOS (12-17 ans) : DESSERTS AU CHOCOLAT 14:00 à 16:00

Eclairs au chocolat; Crème au chocolat façon danette

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 4 ramequin(s)

JEUDI 15 JUILLET

SOIRÉE D'ÉTÉ 15:00 à 17:00

Tartelette roquette et mousse de poivron; Délicieux Rougail Saucisse; Verrine d'été aux pêches

Prévoir : 4 moule(s) à tartelette + 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 2 petit pot à confiture avec couvercle

SAMEDI 17 JUILLET

SOIRÉE D'ÉTÉ 10:00 à 12:00

Tartelette roquette et mousse de poivron; Délicieux Rougail Saucisse; Verrine d'été aux pêches

Prévoir : 4 moule(s) à tartelette + 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 2 petit pot à confiture avec couvercle