

PROGRAMME*

FEVRIER & MARS 2022

*Ce programme n'est pas mis à jour automatiquement. Veuillez vous référer au programme sur le site internet.

ESCAPE COOK

ESCAPE COOK : DESTINATION DECOUVERTES

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer votre menu ?

Croustillant aux pommes et magret fumé; Wok de Volaille, Gingembre et Ananas; Sablé breton aux zestes, pommes aux épices, dentelle de caramel

SAMEDI 19 MARS 18:00 A 20:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE

ADULTE : LE NOUVEL AN CHINOIS

Brioche vapeur aux crevettes; Poulet salé-séché croustillant; Porc au caramel

MARDI 01 FEVRIER 19:00 A 21:00

VENDREDI 25 FEVRIER 10:00 A 12:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : PANIER DE SAISON

Tatin feuilletée aux échalotes confites; Mousseline de volaille aux petits légumes, sauce aigre-douce aux épices; Cromesquis au chocolat (coque croustillante à l'amande et ganache onctueuse)

VENDREDI 04 FEVRIER 14:00 A 16:00

JEUDI 17 FEVRIER 14:00 A 16:00

SAMEDI 19 MARS 10:00 A 12:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : COCOTTES ET MARMITTES

Cassolette feuilletée de poulet au roquefort; Kig ha farz (pot-au-feu breton); Tarte au pomme meringuée en bocal

VENDREDI 04 FEVRIER 18:30 A 20:30

SAMEDI 26 FEVRIER 14:00 A 16:00

MARDI 08 MARS 10:00 A 12:00

Prévoir : 3 petite(s) cocotte(s) + 2 ramequin(s)

ADULTE : PLAISIR GOURMAND

Gnocchi de panais, sauce au chèvre; Gambas au lard, condiment au citron confit et purée de chou fleur; Iles flottantes

SAMEDI 05 FEVRIER 14:00 A 16:00

MARDI 15 MARS 18:30 A 20:30

Prévoir : 7 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : CA PIQUE (UN PEU SEULEMENT)

Emietté de bœuf, crème au wasabi; Blanquette gambas et volaille à la pâte de curry; Mille-feuilles croustillant au chocolat et piment d'Espelette

SAMEDI 05 FEVRIER 18:00 A 20:00

JEUDI 03 MARS 10:00 A 12:00

MARDI 15 MARS 14:00 A 16:00

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : LA CUISINE INDIENNE

Sindhi Murgh (mijoté de poulet aux épices et yaourt); Pakora de crevettes, chutney à la mangue; Lassi mangue-safran; Naans (pain indien)

MARDI 08 FEVRIER 10:00 A 12:00

VENDREDI 04 MARS 18:30 A 20:30

VENDREDI 25 MARS 14:00 A 16:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : BISTRONOMIE

Gougères au fromage, sauce Mornay; Confit de veau aux carottes; Sablé aux noix, pommes crues et cuites, caramel au beurre salé

MARDI 08 FEVRIER 14:00 A 16:00

SAMEDI 12 MARS 18:00 A 20:00

VENDREDI 01 AVRIL 10:00 A 12:00

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : POUR UNE SOIREE COCOONING

Tarte aux champignons, fondue d'oignon, lard et noisette; Colombo de veau à la courge; Coulant à la crème de marron

VENDREDI 11 FEVRIER 14:00 A 16:00

Prévoir : 2 moule(s) à tartelette(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

ADULTE : A LA CRIEE

Gambas en gelée de curry; Paupiette de poisson, coeur mousseline de légumes, sauce hollandaise; Jolie tarte aux pommes étoile des mers

VENDREDI 11 FEVRIER 18:30 A 20:30

JEUDI 10 MARS 10:00 A 12:00

SAMEDI 26 MARS 14:00 A 16:00

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

ADULTE : MIAMA MIA (supplément 5 €)

Bouchée à la reine aux fruits de mer; Magret de canard poêlé, pain perdu parfumé et champignons; Entremet fondant chocolat noisettes

SAMEDI 12 FEVRIER 14:00 A 16:00

LUNDI 07 MARS 10:00 A 12:00

JEUDI 31 MARS 19:00 A 21:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) + 1 plat(s) à gratin moyen

ADULTE : SUR LA ROUTE DES EPICES

Ravioles de gambas et patate douce, citronnelle, coco; Filet mignon au paprika; Tartelette aux fruits secs et caramel

SAMEDI 12 FEVRIER 18:00 A 20:00

MARDI 01 MARS 14:00 A 16:00

MERCREDI 30 MARS 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 moule(s) à tartelette(s)

ADULTE : AU COEUR DE L'HIVER

Crumble de butternut, parmesan, poitrine et fondue d'oignon; Ravioles chèvre et miel, crème de panais; Papillotes d'ananas kiwis au citron vert et beurre de Rhum

JEUDI 17 FEVRIER 19:00 A 21:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) + 2 verrine(s)

ADULTE : DES ABEILLES EN CUISINE

Tempura de gambas, réduction au miel épicée; Mignon laqué au miel et au sésame; Fondant miel, oranges et épices

VENDREDI 18 FEVRIER 10:00 A 12:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : VALENTIN, VALENTINE cours suivi de la dégustation sur place, vins compris (supplément 20 €)

Rouleaux de printemps crabe et gingembre; Surprise de lotte au chorizo, crème mousseuse au safran; Tarte au chocolat crémeux

VENDREDI 18 FEVRIER 19:00 A 22:30

ADULTE : DU MOMENT

Marbré de poisson aux crevettes et légumes; Croustillant de volaille au chèvre et noisettes, gratin de pommes de terre et panais; Suprêmes d'agrumes à la crème d'amandes

SAMEDI 19 FEVRIER 10:00 A 12:00

JEUDI 17 MARS 10:00 A 12:00

SAMEDI 02 AVRIL 18:00 A 20:00

Prévoir : 1 petit(s) plat(s) à gratin + 1 boîte(s) hermétique(s) + 1 ramequin(s) + 2 verre(s) transparent(s)

ADULTE : UN SOIR A BEYROUTH

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

SAMEDI 19 FEVRIER 18:00 A 20:00

SAMEDI 05 MARS 10:00 A 12:00

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : POMMES, POMMES, POMMES, POMMES !

Croustillant aux pommes et magret fumé; Escalope de volaille aux pommes, gratinée au chèvre et romarin; Tarte tatin aux pommes fondantes

MERCREDI 23 FEVRIER 19:00 A 21:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) de 1l

ADULTE : SAVEURS D'ASIE

Porc laqué à la citronnelle; Salade de bœuf aux épices; Crevettes caramélisées menthe et sésame

JEUDI 24 FEVRIER 14:00 A 16:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : PLATS DU MONDE

Colombo de veau à la courge; Poulet tikka et riz basmati au citron vert; Bœuf Maffe (sauce tomates et arachides)

SAMEDI 26 FEVRIER 18:00 A 20:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : EXPÉRIENCE D'ICI ET D'AILLEURS

Sablé au tandoori, rillettes de poulet à l'indienne; Cuisse de volaille rôtie, légumes de saison confits, sauce au foie gras; Sorbet cacao

MARDI 01 MARS 10:00 A 12:00

SAMEDI 26 MARS 18:00 A 20:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : UNE TOUCHE DE CITRON...

Tartinade Cajou-Citron; Risotto aux crevettes, lait de coco et citron vert; Cheesecake citron, citron vert et son coulis aux deux citrons et verveine

SAMEDI 05 MARS 18:00 A 20:00

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

ADULTE : VOYAGE AU MAROC

Salade de légumes aux épices, crevettes croustillantes; Tajine de poulet au citron confit et olives vertes; Cornes de gazelle

VENDREDI 11 MARS 18:30 A 20:30

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

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

JEUDI 10 MARS 14:00 A 16:00

MARDI 22 MARS 10:00 A 12:00

SAMEDI 02 AVRIL 14:00 A 16:00

Prévoir : 2 ramequin(s) + 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s)

ADULTE : L'ITALIE

Risotto au vin rouge, fromage de chèvre et jambon fumé; Lasagnes crémeuses à la bolognaise; Semi-freddo au marsala

SAMEDI 12 MARS 14:00 A 16:00

JEUDI 24 MARS 19:00 A 21:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 plat(s) à gratin moyen(s) + 2 ramequin(s)

ADULTE : LES CHOCOLATS DE PÂQUES (bonbons trempés, moulés...)

Découvrez les secrets du chocolat : mise au point, moulage, trempage...; Ganaches praliné et lait-cassis; Pâte de pistache en coque de chocolat

SAMEDI 02 AVRIL 10:00 A 12:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE/ENFANT

ADULTE/ENFANT (1 inscription/binôme) : LES MACARONS

Macarons au chocolat; Macarons au caramel au beurre salé

SAMEDI 12 FEVRIER 10:00 A 12:00

SAMEDI 19 MARS 14:00 A 16:00

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

ADULTE/ENFANT : LES SUSHIS

Les sushis, les makis, california rolls...

DIMANCHE 13 FEVRIER 10:00 A 12:00

SAMEDI 12 MARS 10:00 A 12:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) + 3 ramequin(s)

ADULTE/ENFANT : LE MENU DE FEVRIER (1 seule inscription par binôme)

Croustillant de légumes; Risotto façon carbonara;
Nougat glacé

| **SAMEDI 19 FEVRIER 14:00 A 16:00**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme): JE ME REGALE !

Chouquettes aux grains de sucre; Chocolat liégeois
en verrine; Moelleux noix et sarrasin

| **SAMEDI 26 FEVRIER 10:00 A 12:00**

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

ADULTE/ENFANT : CARNAVAL (une seule inscription par binôme)

strudel aux pommes; Boules de Berlin (beignets
fourrés crème pâtissière)

| **SAMEDI 05 MARS 14:00 A 16:00**

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

ADULTE/ENFANT : LE BRUNCH (une inscription par binôme)

Brioche au sucre; Pancakes salés à la mousse de
bacon; Smoothie exotique

| **DIMANCHE 20 MARS 10:00 A 12:00**

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE/ENFANT : GOÛTER DE CHAMPION (une seule inscription par binôme)

Kinder country maison; Coulant au chocolat à la fleur
de sel; Pancakes aux pépites de chocolat

| **SAMEDI 26 MARS 10:00 A 12:00**

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

ENFANT (6-12ANS)

ENFANTS : LA CUISINE MONTAGNARDE

Cookies raclette; Tartiflette; Tartelettes à la myrtille

| **MARDI 15 FEVRIER 10:00 A 12:00**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) + 1 petit(s) plat(s) à
gratin + 2 Moule(s) à tartelette(s)

ENFANTS : LES CUPCAKES

Cupcakes à la vanille, buttercream

| **MERCREDI 16 FEVRIER 14:00 A 16:00**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

ENFANTS : MARDI GRAS

Beignets aux pommes; Pancakes aux pépites de
chocolat

| **JEUDI 24 FEVRIER 10:00 A 12:00**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)