
JANVIER 2023

ADULTE

ADULTE : LES VIENNOISERIES

Les viennoiseries; Croissant, pain au chocolat,...

VENDREDI 06 JANVIER 18:30 A 20:30

ADULTE : L'ARDOISE DU JOUR

Mousseline de langoustines, sauce à l'américaine; Médaillon de poulet aux pruneaux, jus au porto; La crème brûlée (classique)

MARDI 10 JANVIER 18:30 A 20:30

VENDREDI 27 JANVIER 18:30 A 20:30

ADULTE : CURE DE VITAMINES

Cappuccino de butternut et chantilly à la moutarde; Magret de canard à la mandarine, mousseline de panais aux noix; Crémeux au chocolat au poivre de Sichuan et kiwi

VENDREDI 13 JANVIER 18:30 A 20:30

ADULTE : HIV'AIR DU TEMPS

Tarte fine magret fumé et noix; Noix de pétoncle, risotto et grenade; Mont-blanc express

MARDI 17 JANVIER 18:30 A 20:30

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : TARTE ET TARTELETTES

Tartelette au chocolat; Tarte passion meringuée coco (meringue italienne)

JEUDI 19 JANVIER 18:30 A 20:30

ADULTE : WOK'N ROLL

Wok de crevettes à la citronnelle (entrée); Wok d'émincé de poulet aux noix de cajou; Wok de bananes, fruits secs et muscat, crème fouettée vanille

SAMEDI 21 JANVIER 14:00 A 16:00

ADULTE : ESCAPADE LIBANAISE

Houmous de betterave et pain pita; Chich taouk (poulet mariné) aux épices et sauce à l'ail; Triangles croustillants noix, miel et fleur d'oranger

MARDI 24 JANVIER 18:30 A 20:30

ADULTE : AU COIN DU FEU

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

VENDREDI 27 JANVIER 10:00 A 12:00

ADULTE : LE JAPON

Les sushis, les makis, california rolls...; Soupe Miso

MARDI 31 JANVIER 18:30 A 20:30

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : LE TRIANON (OU ROYAL CHOCOLAT)

Le Trianon (ou Royal Chocolat)

VENDREDI 03 FEVRIER 18:30 A 20:30

ADULTE : LA GRÈCE : VOYAGE AVEC LE CHEF VASILEIOS

MOUSSAKA : La Vraie comme en Crète (pommes de terre et aubergines poêlées, sauce bolognaise, sauce Mornay); Halva Grec; Pita Grec

SAMEDI 04 FEVRIER 14:30 A 16:30

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

CONVIVIALITE

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 14 JANVIER 10:00 A 13:00

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

Tarte fine magret fumé et noix; Noix de pétoncle, risotto et grenade; Mont-blanc express

VENDREDI 20 JANVIER 18:30 A 21:30

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : CURE DE VITAMINES

Cappuccino de butternut et chantilly à la moutarde; Magret de canard à la mandarine, mousseline de panais aux noix; Crèmeux au chocolat au poivre de Sichuan et kiwi

SAMEDI 28 JANVIER 10:00 A 13:00

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 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

SAMEDI 11 MARS 14:30 A 16:30

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

ESCAPE COOK : ESCALE GOURMANDE

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer votre repas ?; Croustillants au poulet, fromage frais et abricot secs; Nouilles sautées aux crevettes pimentées; Coupe pina colada : Ananas flambées au rhum, chantilly coco et citron vert

SAMEDI 08 AVRIL 14:30 A 16:30

SAMEDI 08 JUILLET 10:00 A 12:00

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

ESCAPE COOK : LE GOÛTER

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer votre goûter?; Crèmeux chocolat, poires et biscuit aux épices; Verrine aux agrumes et fruits de la passion, mousse cacahuètes et croquant au chocolat au lait; Tatin bretonne à l'ananas poelée, coulis caramel

SAMEDI 06 MAI 14:30 A 16:30

Prévoir : 2 verre(s) transparent(s) + 1 pot en verre avec couvercle + 1 boîte(s) hermétique(s)

ESCAPE COOK : LES BOUCHEES APERITIVES

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer votre apéritif ?; Gougères (Pâte à choux au fromage); Financiers à la tapenade (tapenade maison); Crème brûlée aux tomates confites; Tartare de saumon à l'asiatique; Cocktails surprises !; Pomme russe

VENDREDI 02 JUN 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s) de four+ 2 pot en verre avec couvercle

PARENT/ENFANT

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : TOUT CHOCO !

Kinder country maison; Coulant au chocolat à la fleur de sel; Tartelette bretonne : Sablé breton, caramel au beurre salé et chocolat

MERCREDI 25 JANVIER 14:00 A 16:00

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : LA CUISINE EXOTIQUE

Croquetas au thon; Pastilla de poulet et aux amandes; Amaretti

MERCREDI 01 FEVRIER 14:30 A 16:30

