

---

# JANVIER 2024

---

## ADULTE

### ADULTE : PROMENADE EN FORÊT

Velouté de panais et châtaignes; Poulet chasseur, champignons flambés au Cognac; Crème brûlée gianduja (chocolat-noisette), crumble cacao aux noisettes

**MARDI 09 JANVIER 18:30 A 20:30**

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

### ADULTE : MENU PLAISIR

Brioche au chorizo; St Jacques au beurre d'orange, julienne de légumes; Coulant au chocolat à la fleur de sel; La crème anglaise passion

**JEUDI 11 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 2 pot en verre avec couvercle + 2 ramequin(s)

### ADULTE : BONNE ANNEE

Oeuf poché, crème de pomme de terre, huile de truffe blanche, écume de parmesan; Saumon rôti, sauce crevettes et whisky; Crémeux au chocolat-sarrasin, tuile au sarrasin

**VENDREDI 12 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE : INDE-NIABLEMENT BON

Naans au fromage; Poulet tikka et riz basmati au citron vert; Lassi mangue-safran

**SAMEDI 13 JANVIER 14:30 A 16:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 pot en verre avec couvercle

### ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : LE PARIS-BREST

Paris-Brest

**MARDI 16 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 Boîte à gâteau

### ADULTE : FROMAGES & CO

Chouquettes chèvre thym; Poulet au roquefort et noisettes; Cheesecake tarte au citron

**JEUDI 18 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 2 ramequin(s)

### ADULTE : VIVE LE VENT D'HIVER

Panna Cotta au saumon fumé et oeufs de saumon; Ballottine de volaille farcie aux châtaignes et champignons, huile de noisette, sarrasin crémeux; Clémentines rôties, pain d'épices et crème au citron

**VENDREDI 19 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE : BOUCHON LYONNAIS

Saucisson brioché; Cerveille des canuts; Tarte à la praline rose

**MARDI 23 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES

Pavlova aux fruits exotiques; Meringue suisse; Crème aux fruits de la passion; Chantilly Mascarpone

**VENDREDI 26 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 Boîte à gâteau

## **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 27 JANVIER 15:00 A 17:00**

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

## **ADULTE : AU COIN DU FEU**

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

**MERCREDI 31 JANVIER 18:30 A 20:30**

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

## **ADULTE : LES VIENNOISERIES (Venez préparer vos croissants pour samedi matin)**

Les viennoiseries; Croissant, pain au chocolat,..

**VENDREDI 02 FEVRIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L

## **PARENT/ENFANT**

### **ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : NUMBER CAKE COURONNE DES ROIS ou SAPIN DE NOËL**

Préparez votre gâteau de la forme de votre choix (tête de lapin, chiffre, lettre, coeur,..) et décoré à la façon d'un; Number Cake vanille et chocolat

**VENDREDI 05 JANVIER 14:30 A 16:30**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 plateau(x)

### **ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : NOËL**

Lettre au père-noël (sablé et confiture); Sucettes pétillantes au chocolat; Le chocolat chaud très gourmand

**SAMEDI 06 JANVIER 14:30 A 16:30**

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

## **ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : MENU DE PETIT CHEF!**

Tartinade aux légumes et épices; Risotto au magret fumé, roquette et noix; Panna cotta au chocolat au lait

**SAMEDI 20 JANVIER 14:30 A 16:30**

Prévoir : 1 pot en verre avec couvercle + 2 ramequin(s)

## **ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : CHANDELEUR ET MARDI-GRAS 2024**

Gaufres liégeoises; Pâte à tartiner au spéculoos; Crêpes comme des tagliatelles, Pommes, Caramel

**SAMEDI 03 FEVRIER 15:00 A 17:00**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

## **CONVIVIALITE**

### **CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : VIVE LE VENT D'HIVER**

Panna Cotta au saumon fumé et œufs de saumon; Ballottine de volaille farcie aux châtaignes et champignons, huile de noisette, sarrasin crémeux; Clémentines rôties, pain d'épices et crème au citron

**SAMEDI 06 JANVIER 10:00 A 13:00**

### **CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : BONNE ANNEE**

Oeuf poché, crème de pomme de terre, huile de truffe blanche, écume de parmesan; Saumon rôti, sauce crevettes et whisky; Crémeux au chocolat-sarrasin, tuile au sarrasin

**SAMEDI 27 JANVIER 10:00 A 13:00**

### **CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : PROMENADE EN FORÊT**

Velouté de panais et châtaignes; Poulet chasseur, champignons flambés au Cognac; Crème brûlée gianduja (chocolat-noisette), crumble cacao aux noisettes

**SAMEDI 03 FEVRIER 10:00 A 13:00**

# JANVIER 2024

## ADULTE

### ADULTE : PROMENADE EN FORÊT

Velouté de panais et châtaignes; Poulet chasseur, champignons flambés au Cognac; Crème brûlée gianduja (chocolat-noisette), crumble cacao aux noisettes

**MARDI 09 JANVIER 18:30 A 20:30**

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

### ADULTE : MENU PLAISIR

Brioche au chorizo; St Jacques au beurre d'orange, julienne de légumes; Coulant au chocolat à la fleur de sel; La crème anglaise passion

**JEUDI 11 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 2 pot en verre avec couvercle + 2 ramequin(s)

### ADULTE : BONNE ANNEE

Oeuf poché, crème de pomme de terre, huile de truffe blanche, écume de parmesan; Saumon rôti, sauce crevettes et whisky; Crémeux au chocolat-sarrasin, tuile au sarrasin

**VENDREDI 12 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE : INDE-NIABLEMENT BON

Naans au fromage; Poulet tikka et riz basmati au citron vert; Lassi mangue-safran

**SAMEDI 13 JANVIER 14:30 A 16:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 pot en verre avec couvercle

### ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : LE PARIS-BREST

Paris-Brest

**MARDI 16 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 Boîte à gâteau

### ADULTE : FROMAGES & CO

Chouquettes chèvre thym; Poulet au roquefort et noisettes; Cheesecake tarte au citron

**JEUDI 18 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 2 ramequin(s)

### ADULTE : VIVE LE VENT D'HIVER

Panna Cotta au saumon fumé et oeufs de saumon; Ballottine de volaille farcie aux châtaignes et champignons, huile de noisette, sarrasin crémeux; Clémentines rôties, pain d'épices et crème au citron

**VENDREDI 19 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE : BOUCHON LYONNAIS

Saucisson brioché; Cerveille des canuts; Tarte à la praline rose

**MARDI 23 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES

Pavlova aux fruits exotiques; Meringue suisse; Crème aux fruits de la passion; Chantilly Mascarpone

**VENDREDI 26 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 Boîte à gâteau

## **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 27 JANVIER 15:00 A 17:00**

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

## **ADULTE : AU COIN DU FEU**

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

**MERCREDI 31 JANVIER 18:30 A 20:30**

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

## **ADULTE : LES VIENNOISERIES (Venez préparer vos croissants pour samedi matin)**

Les viennoiseries; Croissant, pain au chocolat,..

**VENDREDI 02 FEVRIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L

## **PARENT/ENFANT**

### **ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : NUMBER CAKE COURONNE DES ROIS ou SAPIN DE NOËL**

Préparez votre gâteau de la forme de votre choix (tête de lapin, chiffre, lettre, coeur,..) et décoré à la façon d'un; Number Cake vanille et chocolat

**VENDREDI 05 JANVIER 14:30 A 16:30**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 plateau(x)

### **ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : NOËL**

Lettre au père-noël (sablé et confiture); Sucettes pétillantes au chocolat; Le chocolat chaud très gourmand

**SAMEDI 06 JANVIER 14:30 A 16:30**

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

### **ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : MENU DE PETIT CHEF!**

Tartinade aux légumes et épices; Risotto au magret fumé, roquette et noix; Panna cotta au chocolat au lait

**SAMEDI 20 JANVIER 14:30 A 16:30**

Prévoir : 1 pot en verre avec couvercle + 2 ramequin(s)

### **ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : CHANDELEUR ET MARDI-GRAS 2024**

Gaufres liégeoises; Pâte à tartiner au spéculoos; Crêpes comme des tagliatelles, Pommes, Caramel

**SAMEDI 03 FEVRIER 15:00 A 17:00**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

## **CONVIVIALITE**

### **CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : VIVE LE VENT D'HIVER**

Panna Cotta au saumon fumé et œufs de saumon; Ballottine de volaille farcie aux châtaignes et champignons, huile de noisette, sarrasin crémeux; Clémentines rôties, pain d'épices et crème au citron

**SAMEDI 06 JANVIER 10:00 A 13:00**

### **CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : BONNE ANNEE**

Oeuf poché, crème de pomme de terre, huile de truffe blanche, écume de parmesan; Saumon rôti, sauce crevettes et whisky; Crémeux au chocolat-sarrasin, tuile au sarrasin

**SAMEDI 27 JANVIER 10:00 A 13:00**

### **CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : PROMENADE EN FORÊT**

Velouté de panais et châtaignes; Poulet chasseur, champignons flambés au Cognac; Crème brûlée gianduja (chocolat-noisette), crumble cacao aux noisettes

**SAMEDI 03 FEVRIER 10:00 A 13:00**

# JANVIER 2024

## ADULTE

### ADULTE : PROMENADE EN FORÊT

Velouté de panais et châtaignes; Poulet chasseur, champignons flambés au Cognac; Crème brûlée gianduja (chocolat-noisette), crumble cacao aux noisettes

**MARDI 09 JANVIER 18:30 A 20:30**

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

### ADULTE : MENU PLAISIR

Brioche au chorizo; St Jacques au beurre d'orange, julienne de légumes; Coulant au chocolat à la fleur de sel; La crème anglaise passion

**JEUDI 11 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 2 pot en verre avec couvercle + 2 ramequin(s)

### ADULTE : BONNE ANNEE

Oeuf poché, crème de pomme de terre, huile de truffe blanche, écume de parmesan; Saumon rôti, sauce crevettes et whisky; Crémeux au chocolat-sarrasin, tuile au sarrasin

**VENDREDI 12 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE : INDE-NIABLEMENT BON

Naans au fromage; Poulet tikka et riz basmati au citron vert; Lassi mangue-safran

**SAMEDI 13 JANVIER 14:30 A 16:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 pot en verre avec couvercle

### ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : LE PARIS-BREST

Paris-Brest

**MARDI 16 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 Boîte à gâteau

### ADULTE : FROMAGES & CO

Chouquettes chèvre thym; Poulet au roquefort et noisettes; Cheesecake tarte au citron

**JEUDI 18 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 2 ramequin(s)

### ADULTE : VIVE LE VENT D'HIVER

Panna Cotta au saumon fumé et oeufs de saumon; Ballottine de volaille farcie aux châtaignes et champignons, huile de noisette, sarrasin crémeux; Clémentines rôties, pain d'épices et crème au citron

**VENDREDI 19 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE : BOUCHON LYONNAIS

Saucisson brioché; Cerveille des canuts; Tarte à la praline rose

**MARDI 23 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES

Pavlova aux fruits exotiques; Meringue suisse; Crème aux fruits de la passion; Chantilly Mascarpone

**VENDREDI 26 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 Boîte à gâteau

## **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 27 JANVIER 15:00 A 17:00**

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

## **ADULTE : AU COIN DU FEU**

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

**MERCREDI 31 JANVIER 18:30 A 20:30**

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

## **ADULTE : LES VIENNOISERIES (Venez préparer vos croissants pour samedi matin)**

Les viennoiseries; Croissant, pain au chocolat,..

**VENDREDI 02 FEVRIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L

## **PARENT/ENFANT**

### **ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : NUMBER CAKE COURONNE DES ROIS ou SAPIN DE NOËL**

Préparez votre gâteau de la forme de votre choix (tête de lapin, chiffre, lettre, coeur,..) et décoré à la façon d'un; Number Cake vanille et chocolat

**VENDREDI 05 JANVIER 14:30 A 16:30**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 plateau(x)

### **ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : NOËL**

Lettre au père-noël (sablé et confiture); Sucettes pétillantes au chocolat; Le chocolat chaud très gourmand

**SAMEDI 06 JANVIER 14:30 A 16:30**

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

## **ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : MENU DE PETIT CHEF!**

Tartinade aux légumes et épices; Risotto au magret fumé, roquette et noix; Panna cotta au chocolat au lait

**SAMEDI 20 JANVIER 14:30 A 16:30**

Prévoir : 1 pot en verre avec couvercle + 2 ramequin(s)

## **ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : CHANDELEUR ET MARDI-GRAS 2024**

Gaufres liégeoises; Pâte à tartiner au spéculoos; Crêpes comme des tagliatelles, Pommes, Caramel

**SAMEDI 03 FEVRIER 15:00 A 17:00**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

## **CONVIVIALITE**

### **CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : VIVE LE VENT D'HIVER**

Panna Cotta au saumon fumé et œufs de saumon; Ballottine de volaille farcie aux châtaignes et champignons, huile de noisette, sarrasin crémeux; Clémentines rôties, pain d'épices et crème au citron

**SAMEDI 06 JANVIER 10:00 A 13:00**

### **CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : BONNE ANNEE**

Oeuf poché, crème de pomme de terre, huile de truffe blanche, écume de parmesan; Saumon rôti, sauce crevettes et whisky; Crémeux au chocolat-sarrasin, tuile au sarrasin

**SAMEDI 27 JANVIER 10:00 A 13:00**

### **CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : PROMENADE EN FORÊT**

Velouté de panais et châtaignes; Poulet chasseur, champignons flambés au Cognac; Crème brûlée gianduja (chocolat-noisette), crumble cacao aux noisettes

**SAMEDI 03 FEVRIER 10:00 A 13:00**

---

# JANVIER 2024

---

## ADULTE

### ADULTE : PROMENADE EN FORÊT

Velouté de panais et châtaignes; Poulet chasseur, champignons flambés au Cognac; Crème brûlée gianduja (chocolat-noisette), crumble cacao aux noisettes

**MARDI 09 JANVIER 18:30 A 20:30**

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

### ADULTE : MENU PLAISIR

Brioche au chorizo; St Jacques au beurre d'orange, julienne de légumes; Coulant au chocolat à la fleur de sel; La crème anglaise passion

**JEUDI 11 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 2 pot en verre avec couvercle + 2 ramequin(s)

### ADULTE : BONNE ANNEE

Oeuf poché, crème de pomme de terre, huile de truffe blanche, écume de parmesan; Saumon rôti, sauce crevettes et whisky; Crémeux au chocolat-sarrasin, tuile au sarrasin

**VENDREDI 12 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE : INDE-NIABLEMENT BON

Naans au fromage; Poulet tikka et riz basmati au citron vert; Lassi mangue-safran

**SAMEDI 13 JANVIER 14:30 A 16:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 pot en verre avec couvercle

### ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : LE PARIS-BREST

Paris-Brest

**MARDI 16 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 Boîte à gâteau

### ADULTE : FROMAGES & CO

Chouquettes chèvre thym; Poulet au roquefort et noisettes; Cheesecake tarte au citron

**JEUDI 18 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 2 ramequin(s)

### ADULTE : VIVE LE VENT D'HIVER

Panna Cotta au saumon fumé et oeufs de saumon; Ballottine de volaille farcie aux châtaignes et champignons, huile de noisette, sarrasin crémeux; Clémentines rôties, pain d'épices et crème au citron

**VENDREDI 19 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE : BOUCHON LYONNAIS

Saucisson brioché; Cerveille des canuts; Tarte à la praline rose

**MARDI 23 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES

Pavlova aux fruits exotiques; Meringue suisse; Crème aux fruits de la passion; Chantilly Mascarpone

**VENDREDI 26 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 Boîte à gâteau

## **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 27 JANVIER 15:00 A 17:00**

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

## **ADULTE : AU COIN DU FEU**

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

**MERCREDI 31 JANVIER 18:30 A 20:30**

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

## **ADULTE : LES VIENNOISERIES (Venez préparer vos croissants pour samedi matin)**

Les viennoiseries; Croissant, pain au chocolat,..

**VENDREDI 02 FEVRIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L

## **PARENT/ENFANT**

### **ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : NUMBER CAKE COURONNE DES ROIS ou SAPIN DE NOËL**

Préparez votre gâteau de la forme de votre choix (tête de lapin, chiffre, lettre, coeur,..) et décoré à la façon d'un; Number Cake vanille et chocolat

**VENDREDI 05 JANVIER 14:30 A 16:30**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 plateau(x)

### **ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : NOËL**

Lettre au père-noël (sablé et confiture); Sucettes pétillantes au chocolat; Le chocolat chaud très gourmand

**SAMEDI 06 JANVIER 14:30 A 16:30**

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

## **ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : MENU DE PETIT CHEF!**

Tartinade aux légumes et épices; Risotto au magret fumé, roquette et noix; Panna cotta au chocolat au lait

**SAMEDI 20 JANVIER 14:30 A 16:30**

Prévoir : 1 pot en verre avec couvercle + 2 ramequin(s)

## **ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : CHANDELEUR ET MARDI-GRAS 2024**

Gaufres liégeoises; Pâte à tartiner au spéculoos; Crêpes comme des tagliatelles, Pommes, Caramel

**SAMEDI 03 FEVRIER 15:00 A 17:00**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

## **CONVIVIALITE**

### **CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : VIVE LE VENT D'HIVER**

Panna Cotta au saumon fumé et œufs de saumon; Ballottine de volaille farcie aux châtaignes et champignons, huile de noisette, sarrasin crémeux; Clémentines rôties, pain d'épices et crème au citron

**SAMEDI 06 JANVIER 10:00 A 13:00**

### **CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : BONNE ANNEE**

Oeuf poché, crème de pomme de terre, huile de truffe blanche, écume de parmesan; Saumon rôti, sauce crevettes et whisky; Crémeux au chocolat-sarrasin, tuile au sarrasin

**SAMEDI 27 JANVIER 10:00 A 13:00**

### **CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : PROMENADE EN FORÊT**

Velouté de panais et châtaignes; Poulet chasseur, champignons flambés au Cognac; Crème brûlée gianduja (chocolat-noisette), crumble cacao aux noisettes

**SAMEDI 03 FEVRIER 10:00 A 13:00**

# JANVIER 2024

## ADULTE

### ADULTE : PROMENADE EN FORÊT

Velouté de panais et châtaignes; Poulet chasseur, champignons flambés au Cognac; Crème brûlée gianduja (chocolat-noisette), crumble cacao aux noisettes

**MARDI 09 JANVIER 18:30 A 20:30**

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

### ADULTE : MENU PLAISIR

Brioche au chorizo; St Jacques au beurre d'orange, julienne de légumes; Coulant au chocolat à la fleur de sel; La crème anglaise passion

**JEUDI 11 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 2 pot en verre avec couvercle + 2 ramequin(s)

### ADULTE : BONNE ANNEE

Oeuf poché, crème de pomme de terre, huile de truffe blanche, écume de parmesan; Saumon rôti, sauce crevettes et whisky; Crémeux au chocolat-sarrasin, tuile au sarrasin

**VENDREDI 12 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE : INDE-NIABLEMENT BON

Naans au fromage; Poulet tikka et riz basmati au citron vert; Lassi mangue-safran

**SAMEDI 13 JANVIER 14:30 A 16:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 pot en verre avec couvercle

### ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : LE PARIS-BREST

Paris-Brest

**MARDI 16 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 Boîte à gâteau

### ADULTE : FROMAGES & CO

Chouquettes chèvre thym; Poulet au roquefort et noisettes; Cheesecake tarte au citron

**JEUDI 18 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 2 ramequin(s)

### ADULTE : VIVE LE VENT D'HIVER

Panna Cotta au saumon fumé et oeufs de saumon; Ballottine de volaille farcie aux châtaignes et champignons, huile de noisette, sarrasin crémeux; Clémentines rôties, pain d'épices et crème au citron

**VENDREDI 19 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE : BOUCHON LYONNAIS

Saucisson brioché; Cerveille des canuts; Tarte à la praline rose

**MARDI 23 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES

Pavlova aux fruits exotiques; Meringue suisse; Crème aux fruits de la passion; Chantilly Mascarpone

**VENDREDI 26 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 Boîte à gâteau

## **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 27 JANVIER 15:00 A 17:00**

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

## **ADULTE : AU COIN DU FEU**

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

**MERCREDI 31 JANVIER 18:30 A 20:30**

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

## **ADULTE : LES VIENNOISERIES (Venez préparer vos croissants pour samedi matin)**

Les viennoiseries; Croissant, pain au chocolat,..

**VENDREDI 02 FEVRIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L

## **PARENT/ENFANT**

### **ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : NUMBER CAKE COURONNE DES ROIS ou SAPIN DE NOËL**

Préparez votre gâteau de la forme de votre choix (tête de lapin, chiffre, lettre, coeur,..) et décoré à la façon d'un; Number Cake vanille et chocolat

**VENDREDI 05 JANVIER 14:30 A 16:30**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 plateau(x)

### **ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : NOËL**

Lettre au père-noël (sablé et confiture); Sucettes pétillantes au chocolat; Le chocolat chaud très gourmand

**SAMEDI 06 JANVIER 14:30 A 16:30**

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

## **ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : MENU DE PETIT CHEF!**

Tartinade aux légumes et épices; Risotto au magret fumé, roquette et noix; Panna cotta au chocolat au lait

**SAMEDI 20 JANVIER 14:30 A 16:30**

Prévoir : 1 pot en verre avec couvercle + 2 ramequin(s)

## **ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : CHANDELEUR ET MARDI-GRAS 2024**

Gaufres liégeoises; Pâte à tartiner au spéculoos; Crêpes comme des tagliatelles, Pommes, Caramel

**SAMEDI 03 FEVRIER 15:00 A 17:00**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

## **CONVIVIALITE**

### **CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : VIVE LE VENT D'HIVER**

Panna Cotta au saumon fumé et œufs de saumon; Ballottine de volaille farcie aux châtaignes et champignons, huile de noisette, sarrasin crémeux; Clémentines rôties, pain d'épices et crème au citron

**SAMEDI 06 JANVIER 10:00 A 13:00**

### **CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : BONNE ANNEE**

Oeuf poché, crème de pomme de terre, huile de truffe blanche, écume de parmesan; Saumon rôti, sauce crevettes et whisky; Crémeux au chocolat-sarrasin, tuile au sarrasin

**SAMEDI 27 JANVIER 10:00 A 13:00**

### **CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : PROMENADE EN FORÊT**

Velouté de panais et châtaignes; Poulet chasseur, champignons flambés au Cognac; Crème brûlée gianduja (chocolat-noisette), crumble cacao aux noisettes

**SAMEDI 03 FEVRIER 10:00 A 13:00**

---

# JANVIER 2024

---

## ADULTE

### ADULTE : PROMENADE EN FORÊT

Velouté de panais et châtaignes; Poulet chasseur, champignons flambés au Cognac; Crème brûlée gianduja (chocolat-noisette), crumble cacao aux noisettes

**MARDI 09 JANVIER 18:30 A 20:30**

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

### ADULTE : MENU PLAISIR

Brioche au chorizo; St Jacques au beurre d'orange, julienne de légumes; Coulant au chocolat à la fleur de sel; La crème anglaise passion

**JEUDI 11 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 2 pot en verre avec couvercle + 2 ramequin(s)

### ADULTE : BONNE ANNEE

Oeuf poché, crème de pomme de terre, huile de truffe blanche, écume de parmesan; Saumon rôti, sauce crevettes et whisky; Crémeux au chocolat-sarrasin, tuile au sarrasin

**VENDREDI 12 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE : INDE-NIABLEMENT BON

Naans au fromage; Poulet tikka et riz basmati au citron vert; Lassi mangue-safran

**SAMEDI 13 JANVIER 14:30 A 16:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 pot en verre avec couvercle

### ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : LE PARIS-BREST

Paris-Brest

**MARDI 16 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 Boîte à gâteau

### ADULTE : FROMAGES & CO

Chouquettes chèvre thym; Poulet au roquefort et noisettes; Cheesecake tarte au citron

**JEUDI 18 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 2 ramequin(s)

### ADULTE : VIVE LE VENT D'HIVER

Panna Cotta au saumon fumé et oeufs de saumon; Ballottine de volaille farcie aux châtaignes et champignons, huile de noisette, sarrasin crémeux; Clémentines rôties, pain d'épices et crème au citron

**VENDREDI 19 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE : BOUCHON LYONNAIS

Saucisson brioché; Cerveille des canuts; Tarte à la praline rose

**MARDI 23 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES

Pavlova aux fruits exotiques; Meringue suisse; Crème aux fruits de la passion; Chantilly Mascarpone

**VENDREDI 26 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 Boîte à gâteau

## **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 27 JANVIER 15:00 A 17:00**

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

## **ADULTE : AU COIN DU FEU**

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

**MERCREDI 31 JANVIER 18:30 A 20:30**

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

## **ADULTE : LES VIENNOISERIES (Venez préparer vos croissants pour samedi matin)**

Les viennoiseries; Croissant, pain au chocolat,..

**VENDREDI 02 FEVRIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L

## **PARENT/ENFANT**

### **ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : NUMBER CAKE COURONNE DES ROIS ou SAPIN DE NOËL**

Préparez votre gâteau de la forme de votre choix (tête de lapin, chiffre, lettre, coeur,..) et décoré à la façon d'un; Number Cake vanille et chocolat

**VENDREDI 05 JANVIER 14:30 A 16:30**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 plateau(x)

### **ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : NOËL**

Lettre au père-noël (sablé et confiture); Sucettes pétillantes au chocolat; Le chocolat chaud très gourmand

**SAMEDI 06 JANVIER 14:30 A 16:30**

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

## **ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : MENU DE PETIT CHEF!**

Tartinade aux légumes et épices; Risotto au magret fumé, roquette et noix; Panna cotta au chocolat au lait

**SAMEDI 20 JANVIER 14:30 A 16:30**

Prévoir : 1 pot en verre avec couvercle + 2 ramequin(s)

## **ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : CHANDELEUR ET MARDI-GRAS 2024**

Gaufres liégeoises; Pâte à tartiner au spéculoos; Crêpes comme des tagliatelles, Pommes, Caramel

**SAMEDI 03 FEVRIER 15:00 A 17:00**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

## **CONVIVIALITE**

### **CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : VIVE LE VENT D'HIVER**

Panna Cotta au saumon fumé et œufs de saumon; Ballottine de volaille farcie aux châtaignes et champignons, huile de noisette, sarrasin crémeux; Clémentines rôties, pain d'épices et crème au citron

**SAMEDI 06 JANVIER 10:00 A 13:00**

### **CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : BONNE ANNEE**

Oeuf poché, crème de pomme de terre, huile de truffe blanche, écume de parmesan; Saumon rôti, sauce crevettes et whisky; Crémeux au chocolat-sarrasin, tuile au sarrasin

**SAMEDI 27 JANVIER 10:00 A 13:00**

### **CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : PROMENADE EN FORÊT**

Velouté de panais et châtaignes; Poulet chasseur, champignons flambés au Cognac; Crème brûlée gianduja (chocolat-noisette), crumble cacao aux noisettes

**SAMEDI 03 FEVRIER 10:00 A 13:00**

# JANVIER 2024

## ADULTE

### ADULTE : PROMENADE EN FORÊT

Velouté de panais et châtaignes; Poulet chasseur, champignons flambés au Cognac; Crème brûlée gianduja (chocolat-noisette), crumble cacao aux noisettes

**MARDI 09 JANVIER 18:30 A 20:30**

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

### ADULTE : MENU PLAISIR

Brioche au chorizo; St Jacques au beurre d'orange, julienne de légumes; Coulant au chocolat à la fleur de sel; La crème anglaise passion

**JEUDI 11 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 2 pot en verre avec couvercle + 2 ramequin(s)

### ADULTE : BONNE ANNEE

Oeuf poché, crème de pomme de terre, huile de truffe blanche, écume de parmesan; Saumon rôti, sauce crevettes et whisky; Crémeux au chocolat-sarrasin, tuile au sarrasin

**VENDREDI 12 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE : INDE-NIABLEMENT BON

Naans au fromage; Poulet tikka et riz basmati au citron vert; Lassi mangue-safran

**SAMEDI 13 JANVIER 14:30 A 16:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 pot en verre avec couvercle

### ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : LE PARIS-BREST

Paris-Brest

**MARDI 16 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 Boîte à gâteau

### ADULTE : FROMAGES & CO

Chouquettes chèvre thym; Poulet au roquefort et noisettes; Cheesecake tarte au citron

**JEUDI 18 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 2 ramequin(s)

### ADULTE : VIVE LE VENT D'HIVER

Panna Cotta au saumon fumé et oeufs de saumon; Ballottine de volaille farcie aux châtaignes et champignons, huile de noisette, sarrasin crémeux; Clémentines rôties, pain d'épices et crème au citron

**VENDREDI 19 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE : BOUCHON LYONNAIS

Saucisson brioché; Cerveille des canuts; Tarte à la praline rose

**MARDI 23 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES

Pavlova aux fruits exotiques; Meringue suisse; Crème aux fruits de la passion; Chantilly Mascarpone

**VENDREDI 26 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 Boîte à gâteau

## **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 27 JANVIER 15:00 A 17:00**

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

## **ADULTE : AU COIN DU FEU**

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

**MERCREDI 31 JANVIER 18:30 A 20:30**

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

## **ADULTE : LES VIENNOISERIES (Venez préparer vos croissants pour samedi matin)**

Les viennoiseries; Croissant, pain au chocolat,..

**VENDREDI 02 FEVRIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L

## **PARENT/ENFANT**

### **ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : NUMBER CAKE COURONNE DES ROIS ou SAPIN DE NOËL**

Préparez votre gâteau de la forme de votre choix (tête de lapin, chiffre, lettre, coeur,..) et décoré à la façon d'un; Number Cake vanille et chocolat

**VENDREDI 05 JANVIER 14:30 A 16:30**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 plateau(x)

### **ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : NOËL**

Lettre au père-noël (sablé et confiture); Sucettes pétillantes au chocolat; Le chocolat chaud très gourmand

**SAMEDI 06 JANVIER 14:30 A 16:30**

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

## **ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : MENU DE PETIT CHEF!**

Tartinade aux légumes et épices; Risotto au magret fumé, roquette et noix; Panna cotta au chocolat au lait

**SAMEDI 20 JANVIER 14:30 A 16:30**

Prévoir : 1 pot en verre avec couvercle + 2 ramequin(s)

## **ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : CHANDELEUR ET MARDI-GRAS 2024**

Gaufres liégeoises; Pâte à tartiner au spéculoos; Crêpes comme des tagliatelles, Pommes, Caramel

**SAMEDI 03 FEVRIER 15:00 A 17:00**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

## **CONVIVIALITE**

### **CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : VIVE LE VENT D'HIVER**

Panna Cotta au saumon fumé et œufs de saumon; Ballottine de volaille farcie aux châtaignes et champignons, huile de noisette, sarrasin crémeux; Clémentines rôties, pain d'épices et crème au citron

**SAMEDI 06 JANVIER 10:00 A 13:00**

### **CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : BONNE ANNEE**

Oeuf poché, crème de pomme de terre, huile de truffe blanche, écume de parmesan; Saumon rôti, sauce crevettes et whisky; Crémeux au chocolat-sarrasin, tuile au sarrasin

**SAMEDI 27 JANVIER 10:00 A 13:00**

### **CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : PROMENADE EN FORÊT**

Velouté de panais et châtaignes; Poulet chasseur, champignons flambés au Cognac; Crème brûlée gianduja (chocolat-noisette), crumble cacao aux noisettes

**SAMEDI 03 FEVRIER 10:00 A 13:00**

# JANVIER 2024

## ADULTE

### ADULTE : PROMENADE EN FORÊT

Velouté de panais et châtaignes; Poulet chasseur, champignons flambés au Cognac; Crème brûlée gianduja (chocolat-noisette), crumble cacao aux noisettes

**MARDI 09 JANVIER 18:30 A 20:30**

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

### ADULTE : MENU PLAISIR

Brioche au chorizo; St Jacques au beurre d'orange, julienne de légumes; Coulant au chocolat à la fleur de sel; La crème anglaise passion

**JEUDI 11 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 2 pot en verre avec couvercle + 2 ramequin(s)

### ADULTE : BONNE ANNEE

Oeuf poché, crème de pomme de terre, huile de truffe blanche, écume de parmesan; Saumon rôti, sauce crevettes et whisky; Crémeux au chocolat-sarrasin, tuile au sarrasin

**VENDREDI 12 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE : INDE-NIABLEMENT BON

Naans au fromage; Poulet tikka et riz basmati au citron vert; Lassi mangue-safran

**SAMEDI 13 JANVIER 14:30 A 16:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 pot en verre avec couvercle

### ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : LE PARIS-BREST

Paris-Brest

**MARDI 16 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 Boîte à gâteau

### ADULTE : FROMAGES & CO

Chouquettes chèvre thym; Poulet au roquefort et noisettes; Cheesecake tarte au citron

**JEUDI 18 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 2 ramequin(s)

### ADULTE : VIVE LE VENT D'HIVER

Panna Cotta au saumon fumé et oeufs de saumon; Ballottine de volaille farcie aux châtaignes et champignons, huile de noisette, sarrasin crémeux; Clémentines rôties, pain d'épices et crème au citron

**VENDREDI 19 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE : BOUCHON LYONNAIS

Saucisson brioché; Cerveille des canuts; Tarte à la praline rose

**MARDI 23 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES

Pavlova aux fruits exotiques; Meringue suisse; Crème aux fruits de la passion; Chantilly Mascarpone

**VENDREDI 26 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 Boîte à gâteau

## **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 27 JANVIER 15:00 A 17:00**

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

## **ADULTE : AU COIN DU FEU**

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

**MERCREDI 31 JANVIER 18:30 A 20:30**

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

## **ADULTE : LES VIENNOISERIES (Venez préparer vos croissants pour samedi matin)**

Les viennoiseries; Croissant, pain au chocolat,..

**VENDREDI 02 FEVRIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L

## **PARENT/ENFANT**

### **ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : NUMBER CAKE COURONNE DES ROIS ou SAPIN DE NOËL**

Préparez votre gâteau de la forme de votre choix (tête de lapin, chiffre, lettre, coeur,..) et décoré à la façon d'un; Number Cake vanille et chocolat

**VENDREDI 05 JANVIER 14:30 A 16:30**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 plateau(x)

### **ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : NOËL**

Lettre au père-noël (sablé et confiture); Sucettes pétillantes au chocolat; Le chocolat chaud très gourmand

**SAMEDI 06 JANVIER 14:30 A 16:30**

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

## **ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : MENU DE PETIT CHEF!**

Tartinade aux légumes et épices; Risotto au magret fumé, roquette et noix; Panna cotta au chocolat au lait

**SAMEDI 20 JANVIER 14:30 A 16:30**

Prévoir : 1 pot en verre avec couvercle + 2 ramequin(s)

## **ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : CHANDELEUR ET MARDI-GRAS 2024**

Gaufres liégeoises; Pâte à tartiner au spéculoos; Crêpes comme des tagliatelles, Pommes, Caramel

**SAMEDI 03 FEVRIER 15:00 A 17:00**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

## **CONVIVIALITE**

### **CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : VIVE LE VENT D'HIVER**

Panna Cotta au saumon fumé et œufs de saumon; Ballottine de volaille farcie aux châtaignes et champignons, huile de noisette, sarrasin crémeux; Clémentines rôties, pain d'épices et crème au citron

**SAMEDI 06 JANVIER 10:00 A 13:00**

### **CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : BONNE ANNEE**

Oeuf poché, crème de pomme de terre, huile de truffe blanche, écume de parmesan; Saumon rôti, sauce crevettes et whisky; Crémeux au chocolat-sarrasin, tuile au sarrasin

**SAMEDI 27 JANVIER 10:00 A 13:00**

### **CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : PROMENADE EN FORÊT**

Velouté de panais et châtaignes; Poulet chasseur, champignons flambés au Cognac; Crème brûlée gianduja (chocolat-noisette), crumble cacao aux noisettes

**SAMEDI 03 FEVRIER 10:00 A 13:00**

---

# JANVIER 2024

---

## ADULTE

### ADULTE : PROMENADE EN FORÊT

Velouté de panais et châtaignes; Poulet chasseur, champignons flambés au Cognac; Crème brûlée gianduja (chocolat-noisette), crumble cacao aux noisettes

**MARDI 09 JANVIER 18:30 A 20:30**

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

### ADULTE : MENU PLAISIR

Brioche au chorizo; St Jacques au beurre d'orange, julienne de légumes; Coulant au chocolat à la fleur de sel; La crème anglaise passion

**JEUDI 11 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 2 pot en verre avec couvercle + 2 ramequin(s)

### ADULTE : BONNE ANNEE

Oeuf poché, crème de pomme de terre, huile de truffe blanche, écume de parmesan; Saumon rôti, sauce crevettes et whisky; Crémeux au chocolat-sarrasin, tuile au sarrasin

**VENDREDI 12 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE : INDE-NIABLEMENT BON

Naans au fromage; Poulet tikka et riz basmati au citron vert; Lassi mangue-safran

**SAMEDI 13 JANVIER 14:30 A 16:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 pot en verre avec couvercle

### ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : LE PARIS-BREST

Paris-Brest

**MARDI 16 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 Boîte à gâteau

### ADULTE : FROMAGES & CO

Chouquettes chèvre thym; Poulet au roquefort et noisettes; Cheesecake tarte au citron

**JEUDI 18 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 2 ramequin(s)

### ADULTE : VIVE LE VENT D'HIVER

Panna Cotta au saumon fumé et oeufs de saumon; Ballottine de volaille farcie aux châtaignes et champignons, huile de noisette, sarrasin crémeux; Clémentines rôties, pain d'épices et crème au citron

**VENDREDI 19 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE : BOUCHON LYONNAIS

Saucisson brioché; Cerveille des canuts; Tarte à la praline rose

**MARDI 23 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES

Pavlova aux fruits exotiques; Meringue suisse; Crème aux fruits de la passion; Chantilly Mascarpone

**VENDREDI 26 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 Boîte à gâteau

## **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 27 JANVIER 15:00 A 17:00**

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

## **ADULTE : AU COIN DU FEU**

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

**MERCREDI 31 JANVIER 18:30 A 20:30**

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

## **ADULTE : LES VIENNOISERIES (Venez préparer vos croissants pour samedi matin)**

Les viennoiseries; Croissant, pain au chocolat,..

**VENDREDI 02 FEVRIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L

## **PARENT/ENFANT**

### **ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : NUMBER CAKE COURONNE DES ROIS ou SAPIN DE NOËL**

Préparez votre gâteau de la forme de votre choix (tête de lapin, chiffre, lettre, coeur,..) et décoré à la façon d'un; Number Cake vanille et chocolat

**VENDREDI 05 JANVIER 14:30 A 16:30**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 plateau(x)

### **ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : NOËL**

Lettre au père-noël (sablé et confiture); Sucettes pétillantes au chocolat; Le chocolat chaud très gourmand

**SAMEDI 06 JANVIER 14:30 A 16:30**

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

### **ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : MENU DE PETIT CHEF!**

Tartinade aux légumes et épices; Risotto au magret fumé, roquette et noix; Panna cotta au chocolat au lait

**SAMEDI 20 JANVIER 14:30 A 16:30**

Prévoir : 1 pot en verre avec couvercle + 2 ramequin(s)

### **ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : CHANDELEUR ET MARDI-GRAS 2024**

Gaufres liégeoises; Pâte à tartiner au spéculoos; Crêpes comme des tagliatelles, Pommes, Caramel

**SAMEDI 03 FEVRIER 15:00 A 17:00**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

## **CONVIVIALITE**

### **CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : VIVE LE VENT D'HIVER**

Panna Cotta au saumon fumé et œufs de saumon; Ballottine de volaille farcie aux châtaignes et champignons, huile de noisette, sarrasin crémeux; Clémentines rôties, pain d'épices et crème au citron

**SAMEDI 06 JANVIER 10:00 A 13:00**

### **CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : BONNE ANNEE**

Oeuf poché, crème de pomme de terre, huile de truffe blanche, écume de parmesan; Saumon rôti, sauce crevettes et whisky; Crémeux au chocolat-sarrasin, tuile au sarrasin

**SAMEDI 27 JANVIER 10:00 A 13:00**

### **CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : PROMENADE EN FORÊT**

Velouté de panais et châtaignes; Poulet chasseur, champignons flambés au Cognac; Crème brûlée gianduja (chocolat-noisette), crumble cacao aux noisettes

**SAMEDI 03 FEVRIER 10:00 A 13:00**

---

# JANVIER 2024

---

## ADULTE

### ADULTE : PROMENADE EN FORÊT

Velouté de panais et châtaignes; Poulet chasseur, champignons flambés au Cognac; Crème brûlée gianduja (chocolat-noisette), crumble cacao aux noisettes

**MARDI 09 JANVIER 18:30 A 20:30**

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

### ADULTE : MENU PLAISIR

Brioche au chorizo; St Jacques au beurre d'orange, julienne de légumes; Coulant au chocolat à la fleur de sel; La crème anglaise passion

**JEUDI 11 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 2 pot en verre avec couvercle + 2 ramequin(s)

### ADULTE : BONNE ANNEE

Oeuf poché, crème de pomme de terre, huile de truffe blanche, écume de parmesan; Saumon rôti, sauce crevettes et whisky; Crémeux au chocolat-sarrasin, tuile au sarrasin

**VENDREDI 12 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE : INDE-NIABLEMENT BON

Naans au fromage; Poulet tikka et riz basmati au citron vert; Lassi mangue-safran

**SAMEDI 13 JANVIER 14:30 A 16:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 pot en verre avec couvercle

### ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : LE PARIS-BREST

Paris-Brest

**MARDI 16 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 Boîte à gâteau

### ADULTE : FROMAGES & CO

Chouquettes chèvre thym; Poulet au roquefort et noisettes; Cheesecake tarte au citron

**JEUDI 18 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 2 ramequin(s)

### ADULTE : VIVE LE VENT D'HIVER

Panna Cotta au saumon fumé et oeufs de saumon; Ballottine de volaille farcie aux châtaignes et champignons, huile de noisette, sarrasin crémeux; Clémentines rôties, pain d'épices et crème au citron

**VENDREDI 19 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE : BOUCHON LYONNAIS

Saucisson brioché; Cerveille des canuts; Tarte à la praline rose

**MARDI 23 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES

Pavlova aux fruits exotiques; Meringue suisse; Crème aux fruits de la passion; Chantilly Mascarpone

**VENDREDI 26 JANVIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 Boîte à gâteau

## **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 27 JANVIER 15:00 A 17:00**

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

## **ADULTE : AU COIN DU FEU**

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

**MERCREDI 31 JANVIER 18:30 A 20:30**

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

## **ADULTE : LES VIENNOISERIES (Venez préparer vos croissants pour samedi matin)**

Les viennoiseries; Croissant, pain au chocolat,..

**VENDREDI 02 FEVRIER 18:30 A 20:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) de 1L

## **PARENT/ENFANT**

### **ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : NUMBER CAKE COURONNE DES ROIS ou SAPIN DE NOËL**

Préparez votre gâteau de la forme de votre choix (tête de lapin, chiffre, lettre, coeur,..) et décoré à la façon d'un; Number Cake vanille et chocolat

**VENDREDI 05 JANVIER 14:30 A 16:30**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 plateau(x)

### **ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : NOËL**

Lettre au père-noël (sablé et confiture); Sucettes pétillantes au chocolat; Le chocolat chaud très gourmand

**SAMEDI 06 JANVIER 14:30 A 16:30**

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

## **ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : MENU DE PETIT CHEF!**

Tartinade aux légumes et épices; Risotto au magret fumé, roquette et noix; Panna cotta au chocolat au lait

**SAMEDI 20 JANVIER 14:30 A 16:30**

Prévoir : 1 pot en verre avec couvercle + 2 ramequin(s)

## **ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : CHANDELEUR ET MARDI-GRAS 2024**

Gaufres liégeoises; Pâte à tartiner au spéculoos; Crêpes comme des tagliatelles, Pommes, Caramel

**SAMEDI 03 FEVRIER 15:00 A 17:00**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

## **CONVIVIALITE**

### **CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : VIVE LE VENT D'HIVER**

Panna Cotta au saumon fumé et œufs de saumon; Ballottine de volaille farcie aux châtaignes et champignons, huile de noisette, sarrasin crémeux; Clémentines rôties, pain d'épices et crème au citron

**SAMEDI 06 JANVIER 10:00 A 13:00**

### **CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : BONNE ANNEE**

Oeuf poché, crème de pomme de terre, huile de truffe blanche, écume de parmesan; Saumon rôti, sauce crevettes et whisky; Crémeux au chocolat-sarrasin, tuile au sarrasin

**SAMEDI 27 JANVIER 10:00 A 13:00**

### **CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : PROMENADE EN FORÊT**

Velouté de panais et châtaignes; Poulet chasseur, champignons flambés au Cognac; Crème brûlée gianduja (chocolat-noisette), crumble cacao aux noisettes

**SAMEDI 03 FEVRIER 10:00 A 13:00**