

---

## FEVRIER 2022

---

### CONVIVIALITE

#### CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : NOUVEL AN CHINOIS

Les raviolis chinois (jiaozi) aux crevettes; Nems au poulet; Riz sauté à l'aigre-douce; Nougat chinois

| MARDI 01 FEVRIER 18:30 A 21:30

#### 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 05 FEVRIER 10:00 A 13:00

#### 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 12 FEVRIER 10:00 A 13:00

#### CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE SUIVI DU DINER : MENU DE LA SAINT VALENTIN

Crème brûlée aux tomates confites; Sablé au parmesan et piment D'Espelette; Gambas flambées, crème gingembre paprika et risotto crémeux; Coulant au chocolat; La crème anglaise passion

| LUNDI 14 FEVRIER 18:30 A 21:30

### ADULTE

#### ADULTE : INDE-NIABLEMENT BON

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

| VENDREDI 04 FEVRIER 18:30 A 20:30

#### ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : ENTREMET POMMES ET CAMEL

Pâte à sablé breton; Pommes poêlées; Caramel au beurre salé; Mousse au caramel

| MARDI 08 FEVRIER 18:30 A 20:30

#### ADULTE : NOUVEL AN CHINOIS

Les raviolis chinois (jiaozi) aux crevettes; Nems au poulet; Riz sauté à l'aigre-douce; Nougat chinois

| VENDREDI 11 FEVRIER 18:30 A 20:30

#### ADULTE : HIV'AIR DU TEMPS

Tarte fine magret fumé et noix; St Jacques poêlées, risotto et grenade; Mont-blanc express

| SAMEDI 12 FEVRIER 14:30 A 16:30

#### ADULTE : AU COIN DU FEU

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

| VENDREDI 18 FEVRIER 18:30 A 20:30

#### ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : MACARONS

Macarons à la framboise; Macarons au chocolat

| SAMEDI 19 FEVRIER 14:30 A 16:30

## PARENT/ENFANT

### ADULTE / ENFANT (6-12 ans) (1 INSCRIPTION PAR BINÔME) : CHANDELEUR ET MARDI GRAS

Pancake lapin, caramel au beurre salé et Chantilly; Ficelles picardes (crêpes farcies béchamel et jambon); Pâte à tartiner Maison, chocolat praliné

**MERCREDI 02 FEVRIER 14:00 A 16:00**

**MARDI 15 FEVRIER 14:00 A 16:00**

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

### ADULTE / ENFANT (6-12 ans) (1 INSCRIPTION PAR BINÔME) : GOÛTER DE L'HIVER

Mousse au nougat; Sucettes pétillantes au chocolat; Les sablés pain d'épice; Le chocolat chaud très gourmand

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

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE / ENFANT (6-12 ans) (1 INSCRIPTION PAR BINÔME) : ATELIER CUPCAKES

Les cupcakes de toutes les couleurs

**VENDREDI 18 FEVRIER 14:00 A 16:00**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE / ENFANT (6-12 ans) (1 INSCRIPTION PAR BINÔME) : VIVA MEXICO

Quesadillas de boeuf et fromage fondu; Arroz con pollo (riz au poulet et aux épices); Crème au dulce de leche

**SAMEDI 19 FEVRIER 10:00 A 12:00**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

## ESCAPE COOK

### ESCAPE COOK : LE GOÛTER

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer votre goûter?; Crémeux 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 05 FEVRIER 14:30 A 16:30**

**SAMEDI 09 AVRIL 14:30 A 16:30**

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

### 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 05 MARS 10:00 A 12:00**

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

### ESCAPE COOK : LES BOUCHEES APERITIVES

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 !

**VENDREDI 13 MAI 18:30 A 20:30**

**SAMEDI 18 JUIN 14:30 A 16:30**

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