

MARS 2022

ADULTE

ADULTE : VOYAGE EN THAÏLANDE

Soupe thaïlandaise aux crevettes (tom yam kaeng); Pad thaïe (nouilles sautées); Riz collant à la mangue

MARDI 01 MARS 18:30 A 20:30

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

ADULTE : EN ATTENDANT LE PRINTEMPS...

Tatin de poireaux au caramel de vinaigre; Wok de légumes sautés au soja et quinoa; Biscuit tiède mangue et citron, coulis passion

JEUDI 03 MARS 18:30 A 20:30

VENDREDI 08 AVRIL 18:30 A 20:30

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

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : LE PARIS-BREST

Paris-Brest

VENDREDI 04 MARS 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : WOK'N ROLL

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

SAMEDI 05 MARS 14:30 A 16:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : LE JAPON

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

MERCREDI 09 MARS 18:30 A 20:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : POISSON D'AVRIL

Picorette de saumon au curry, salsa à la mangue; Poisson en écaille de chorizo, coulis poivron rouge et chorizo; Moelleux au chocolat, glaçage chocolat, poisson d'avril

VENDREDI 11 MARS 18:30 A 20:30

VENDREDI 01 AVRIL 14:30 A 16:30

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : FÊTONS LA SAINT-PATRICK!

Cassolette de poisson et crustacés à la bière blanche et mimolette; Mijoté de porc à la bière, écrasé de patates douces à l'avocat; Bailey's Cheesecake

VENDREDI 18 MARS 18:30 A 20:30

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

ADULTE : MENU DE PÂQUES

Oeuf cocotte à la fondue de poireaux, parmesan et bacon grillé; Tajine d'agneau aux épices douces; Panna cotta vanille, coulis passion, tuiles dentelle

SAMEDI 19 MARS 14:30 A 16:30

VENDREDI 01 AVRIL 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : LES VIENNOISERIES

Les viennoiseries; Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins

VENDREDI 25 MARS 18:30 A 20:30

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : NUMBER CAKE LAPIN DE PAQUES

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

SAMEDI 02 AVRIL 14:30 A 16:30

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

Le Trianon (ou Royal Chocolat)

MARDI 05 AVRIL 18:30 A 20:30

CONVIVIALITE

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : FÊTONS LA SAINT-PATRICK!

Cassolette de poisson et crustacés à la bière blanche et mimolette; Mijoté de porc à la bière, écrasé de patates douces à l'avocat; Bailey's Cheesecake

| **SAMEDI 12 MARS 10:00 A 13:00**

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

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : LE JAPON

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

| **SAMEDI 19 MARS 10:00 A 13:00**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : WOK'N ROLL

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

| **SAMEDI 26 MARS 10:00 A 13:00**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : POISSON D'AVRIL

Picorette de saumon au curry, salsa à la mangue; Poisson en écaille de chorizo, coulis poivron rouge et chorizo; Moelleux au chocolat, glaçage chocolat, poisson d'avril

| **SAMEDI 02 AVRIL 10:00 A 13:00**

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : MENU DE PÂQUES

Oeuf cocotte à la fondue de poireaux, parmesan et bacon grillé; Tajine d'agneau aux épices douces; Panna cotta vanille, coulis passion, tuiles dentelle

| **SAMEDI 09 AVRIL 10:00 A 13:00**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

PARENT/ENFANT

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) (1 INSCRIPTION PAR BINÔME) : JOYEUSES PAQUES !!!

Oeuf marbré, crème relevée (un peu) au wasabi; Nid de pomme de terre à l'oeuf et saumon fumé; Iles de Pâques.. flottantes au chocolat

| **SAMEDI 26 MARS 14:30 A 16:30**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) (1 INSCRIPTION PAR BINÔME) : NUMBER CAKE LAPIN DE PAQUES

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

| **SAMEDI 02 AVRIL 14:30 A 16:30**

Prévoir : 1 assiette(s)

ESCAPE COOK

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

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

