
MARS 2023

ADULTE

ADULTE : EVASION

Houmous de haricots blancs et Pain Pita; Dhal de lentilles corail; Crème au fruit de la passion, Chantilly vanille et Crumble coco

VENDREDI 03 MARS 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 MARS 14:30 A 16:30
SAMEDI 01 AVRIL 10:00 A 12:00

ADULTE : PANIER DE SAISON

Crème de légumes oubliés, chips de chorizo; Poisson farci à la mousse de saumon, beurre blanc à la vanille; Suprêmes d'agrumes à la crème d'amandes

MARDI 07 MARS 18:30 A 20:30

ADULTE : VIVE LA SAINT-PATRICK !

Cassolette de poisson et crustacés à la bière blanche et mimolette; Irish Stew à la bière (ragoût d'agneau traditionnel); Guinness Cake : Gâteau au chocolat et à la bière

VENDREDI 10 MARS 14:00 A 16:00

ADULTE : PIZZA IN FORNO!

Pizza napolitaine (sauce tomate - mozzarella- basilic)
Pizza romaine aux pommes de terre et romarin ; Pain à l'ail comme une calzone au cœur de mozzarella;
Calzone au mascarpone et pâte à tartiner

VENDREDI 10 MARS 18:30 A 20:30
MARDI 04 AVRIL 18:30 A 20:30

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

MERCREDI 22 MARS 18:30 A 20:30
VENDREDI 31 MARS 18:30 A 20:30

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : CHARLOTTE MANGUE - PASSION

Biscuits à la cuillère; Compotée de mangue; Mousse aux fruits de la passion (sans gélatine)

VENDREDI 24 MARS 18:30 A 20:30

ADULTE : CITRON, CITRON ET 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 25 MARS 14:30 A 16:30

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

MERCREDI 29 MARS 18:30 A 20:30

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : DOUCEURS DU REVEIL

Brioche MAISON; Pâte à tartiner Maison, chocolat praliné; Granola maison aux fruits secs et au chocolat

SAMEDI 01 AVRIL 14:30 A 16:30

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

Le Trianon (ou Royal Chocolat)

VENDREDI 07 AVRIL 18:30 A 20:30

CONVIVIALITE

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : ESCAPADE LIBANAISE

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

| **SAMEDI 04 MARS 10:00 A 13:00**

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

Cassolette de poisson et crustacés à la bière blanche et mimolette ; Irish Stew à la bière (ragoût d'agneau traditionnel) ; Guinness Cake : Gâteau au chocolat et à la bière

| **VENDREDI 17 MARS 18:30 A 20:30**

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : PANIER DE SAISON

Crème de légumes oubliés, chips de chorizo; Poisson farci à la mousse de saumon, beurre blanc à la vanille; Suprêmes d'agrumes à la crème d'amandes

| **SAMEDI 18 MARS 10:00 A 13:00**

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : LE JAPON

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

| **SAMEDI 25 MARS 10:00 A 13:00**

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 08 AVRIL 10:00 A 13:00**

PARENT/ENFANT

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : MON GOÛTER DE PÂQUES

Nid de Pâques pavlova (meringue et chocolat); Sablé comme un oeuf, crème passion; Crème aux bonbons au caramel

| **SAMEDI 18 MARS 15:00 A 17:00**

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 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 JUIN 18:30 A 20:30**

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

