
MAI 2024

ADULTE

ADULTE : LA GRÈCE AU PRINTEMPS

SPANAKOPITA : Filo croustillante garnie de farce épinard, féta et aromates; Crevettes façon « SAGANAKI » : poêlée aux crevettes à la sauce tomate et feta; SFAKIANI PITA : Galettes à la ricotta, servies avec du miel

SAMEDI 04 MAI 15:00 A 17:00

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s) de 1L

ADULTE : EN ATTENDANT L'ETE...

Crème brûlée aux petits pois et curry; Filet mignon basse température, citron vert et coriandre, carottes glacées; Sablé breton aux fraises, pesto à la menthe

MARDI 07 MAI 18:30 A 20:30

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

ADULTE : LE RETOUR DU PRINTEMPS

Crème d'asperges à la mozzarella, pesto aux herbes; Dos de poisson au lait de coco et pamplemousse rose; Crème légère à la Vanille de Madagascar, fraises et feuilletage caramélisé

MARDI 14 MAI 18:30 A 20:30

MARDI 21 MAI 11:00 A 13:00

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

ADULTE : HERBES FOLLES

Brick de chèvre, basilic, pignon de pin et balsamique; Gambas à la mélisse, jus d'herbes et «Gambas Curd»; Parfait mojito (dessert menthe et citron)

MARDI 21 MAI 18:30 A 20:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 3 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 2 verre(s) transparent(s) de 20 cl

ADULTE : LA CUISINE ESPAGNOLE avec Rebeca Corrionero d'ATELIER COCINA ESPAÑOLA

Véritable Paëlla aux couleurs espagnoles; Crème catalane

JEUDI 23 MAI 18:30 A 20:30

ADULTE : INDE-NIABLEMENT BON!

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

LUNDI 27 MAI 18:30 A 20:30

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

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : LE FRAISIER

Fraisier 6 personnes; Génoise; Sirop d'imbibage; Crème mousseline

SAMEDI 01 JUIN 14:30 A 16:30

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) de 20cm diamètre+ 1 boîte(s) hermétique(s)

CONVIVALITE

CONVIVALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : SOIRÉE TAPAS avec Rebeca Corrionero de ATELIER COCINA ESPAÑOLA

VENDREDI 03 MAI 18:30 A 21:30

CONVIVALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : EN ATTENDANT L'ETE...

Crème brûlée aux petits pois et curry; Filet mignon basse température, citron vert et coriandre, carottes glacées; Sablé breton aux fraises, pesto à la menthe

SAMEDI 11 MAI 10:00 A 13:00

VENDREDI 24 MAI 18:30 A 21:30

CONVIVALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : HERBES FOLLES

Brick de chèvre, basilic, pignon de pin et balsamique; Gambas à la mélisse, jus d'herbes et "Gambas Curd"; Parfait mojito (dessert menthe et citron)

SAMEDI 25 MAI 10:00 A 13:00

CONVIVALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : LE RETOUR DU PRINTEMPS

Crème d'asperges à la mozzarella, pesto aux herbes; Dos de poisson au lait de coco et pamplemousse rose; Crème légère à la Vanille de Madagascar, fraises et feuilletage caramélisé

VENDREDI 31 MAI 18:30 A 21:30

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

ESCAPE COOK

ESCAPE COOK : LE BRUNCH

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; Smoothie aux fruits rouges

MERCREDI 08 MAI 10:00 A 12:00

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 boîte(s) hermétique(s) + 2 pot en verre avec couvercle + 1 ramequin(s) de 20 cl

ESCAPE COOK : MENU D'ETE

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer votre repas ?; Nems de mozzarella, tomates confites et basilic; Faisselle au basilic; Curry terre et mer (gambas, chorizo, épices, cives...); Crèmeux chocolat et framboises

VENDREDI 17 MAI 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 1 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 2 verre(s) transparent(s)

PARENT/ENFANT

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : FETE DES MÈRES : MA TARTE AUX FRAISES POUR MAMAN

Sablé breton, crème moussieuse (façon Chiboust) et fraises; Smoothie aux fruits rouges

SAMEDI 25 MAI 14:30 A 16:30

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