

JUIN 2024

ADULTE

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : LE FRAISIER

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

SAMEDI 01 JUIN 14:30 A 16:30
DIMANCHE 23 JUIN 15:00 A 17:00

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

ADULTE : INDE-NIABLEMENT BON

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

SAMEDI 08 JUIN 14:30 A 16:30

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

ADULTE : PANIER DE SAISON : L'ÉTÉ

Beignet de courgettes et aromates; Sauce au yaourt et Menthe; Wok de poulet façon basquaise; Pêche rôtie à la camomille sauvage et mousse à l'amande

SAMEDI 15 JUIN 15:00 A 17:00
MARDI 25 JUIN 18:30 A 20:30

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

ADULTE : LE BRÉSIL : VOYAGE AVEC LA CHEF JESSICA

Velouté de Maïs avec Popcorn et Ciboulette; Moqueca de poisson et Gambas et son riz Pilaf; Mousse Citron Vert et Fruit de la passion

JEUDI 20 JUIN 18:30 A 20:30
LUNDI 24 JUIN 18:30 A 20:30
SAMEDI 29 JUIN 10:00 A 12:00

ADULTE : EN ATTENDANT L'ÉTÉ...

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

VENDREDI 21 JUIN 18:30 A 20:30

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

ADULTE : LE JAPON

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

SAMEDI 22 JUIN 14:30 A 16:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

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

Véritable Paëlla aux couleurs espagnoles; Crème catalane

VENDREDI 28 JUIN 18:30 A 20:30

ADULTE : VIVE LES BEAUX JOURS!

Gambas en croûte de noix de cajou, vinaigrette ail et gingembre; Ballottine de volaille farcie au basilic frais, tian de légumes à la provençale; Crème brûlée aux pralines roses

SAMEDI 29 JUIN 15:00 A 17:00

Prévoir : 1 pot en verre avec couvercle + 2 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 plat à gratin moyen + 2 ramequin(s) de à crème brûlée

CONVIVIALITE

CONVIVIALITÉ : 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

DIMANCHE 09 JUIN 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : 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

MARDI 18 JUIN 18:30 A 21:30

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : VIVE LES BEAUX JOURS!

Gambas en croûte de noix de cajou, vinaigrette ail et gingembre; Ballottine de volaille farcie au basilic frais, tian de légumes à la provençale; Crème brûlée aux pralines roses

SAMEDI 22 JUIN 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : VOILA L'ETE!

Salade de lentilles, burrata, fraises et basilic; Pavé de saumon au thé et saveur anisée, tomates cerises aigre-douce; Suprêmes de pamplemousse à la fleur de sureau et tuiles aux amandes

DIMANCHE 23 JUIN 10:00 A 13:00

PARENT/ENFANT

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : CHEF EN HERBE

Mozzarella sticks (panés) et sauce tomate basilic; Suprêmes de volaille au kiri; Crème brûlée au Carambar

DIMANCHE 09 JUIN 15:00 A 17:00

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

ESCAPE COOK

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...); Crémeux chocolat et framboises

VENDREDI 14 JUIN 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)

JUIN 2024

ADULTE

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : LE FRAISIER

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

SAMEDI 01 JUIN 14:30 A 16:30
DIMANCHE 23 JUIN 15:00 A 17:00

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

ADULTE : INDE-NIABLEMENT BON

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

SAMEDI 08 JUIN 14:30 A 16:30

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

ADULTE : PANIER DE SAISON : L'ÉTÉ

Beignet de courgettes et aromates; Sauce au yaourt et Menthe; Wok de poulet façon basquaise; Pêche rôtie à la camomille sauvage et mousse à l'amande

SAMEDI 15 JUIN 15:00 A 17:00
MARDI 25 JUIN 18:30 A 20:30

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

ADULTE : LE BRÉSIL : VOYAGE AVEC LA CHEF JESSICA

Velouté de Maïs avec Popcorn et Ciboulette; Moqueca de poisson et Gambas et son riz Pilaf; Mousse Citron Vert et Fruit de la passion

JEUDI 20 JUIN 18:30 A 20:30
LUNDI 24 JUIN 18:30 A 20:30
SAMEDI 29 JUIN 10:00 A 12:00

ADULTE : EN ATTENDANT L'ÉTÉ...

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

VENDREDI 21 JUIN 18:30 A 20:30

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

ADULTE : LE JAPON

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

SAMEDI 22 JUIN 14:30 A 16:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

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

Véritable Paëlla aux couleurs espagnoles; Crème catalane

VENDREDI 28 JUIN 18:30 A 20:30

ADULTE : VIVE LES BEAUX JOURS!

Gambas en croûte de noix de cajou, vinaigrette ail et gingembre; Ballottine de volaille farcie au basilic frais, tian de légumes à la provençale; Crème brûlée aux pralines roses

SAMEDI 29 JUIN 15:00 A 17:00

Prévoir : 1 pot en verre avec couvercle + 2 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 plat à gratin moyen + 2 ramequin(s) de à crème brûlée

CONVIVIALITE

CONVIVIALITÉ : 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

DIMANCHE 09 JUIN 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : 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

MARDI 18 JUIN 18:30 A 21:30

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : VIVE LES BEAUX JOURS!

Gambas en croûte de noix de cajou, vinaigrette ail et gingembre; Ballottine de volaille farcie au basilic frais, tian de légumes à la provençale; Crème brûlée aux pralines roses

SAMEDI 22 JUIN 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : VOILA L'ETE!

Salade de lentilles, burrata, fraises et basilic; Pavé de saumon au thé et saveur anisée, tomates cerises aigre-douce; Suprêmes de pamplemousse à la fleur de sureau et tuiles aux amandes

DIMANCHE 23 JUIN 10:00 A 13:00

PARENT/ENFANT

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : CHEF EN HERBE

Mozzarella sticks (panés) et sauce tomate basilic; Suprêmes de volaille au kiri; Crème brûlée au Carambar

DIMANCHE 09 JUIN 15:00 A 17:00

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

ESCAPE COOK

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...); Crémeux chocolat et framboises

VENDREDI 14 JUIN 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)

JUIN 2024

ADULTE

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : LE FRAISIER

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

SAMEDI 01 JUIN 14:30 A 16:30
DIMANCHE 23 JUIN 15:00 A 17:00

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

ADULTE : INDE-NIABLEMENT BON

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

SAMEDI 08 JUIN 14:30 A 16:30

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

ADULTE : PANIER DE SAISON : L'ÉTÉ

Beignet de courgettes et aromates; Sauce au yaourt et Menthe; Wok de poulet façon basquaise; Pêche rôtie à la camomille sauvage et mousse à l'amande

SAMEDI 15 JUIN 15:00 A 17:00
MARDI 25 JUIN 18:30 A 20:30

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

ADULTE : LE BRÉSIL : VOYAGE AVEC LA CHEF JESSICA

Velouté de Maïs avec Popcorn et Ciboulette; Moqueca de poisson et Gambas et son riz Pilaf; Mousse Citron Vert et Fruit de la passion

JEUDI 20 JUIN 18:30 A 20:30
LUNDI 24 JUIN 18:30 A 20:30
SAMEDI 29 JUIN 10:00 A 12:00

ADULTE : EN ATTENDANT L'ÉTÉ...

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

VENDREDI 21 JUIN 18:30 A 20:30

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

ADULTE : LE JAPON

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

SAMEDI 22 JUIN 14:30 A 16:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

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

Véritable Paëlla aux couleurs espagnoles; Crème catalane

VENDREDI 28 JUIN 18:30 A 20:30

ADULTE : VIVE LES BEAUX JOURS!

Gambas en croûte de noix de cajou, vinaigrette ail et gingembre; Ballottine de volaille farcie au basilic frais, tian de légumes à la provençale; Crème brûlée aux pralines roses

SAMEDI 29 JUIN 15:00 A 17:00

Prévoir : 1 pot en verre avec couvercle + 2 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 plat à gratin moyen + 2 ramequin(s) de à crème brûlée

CONVIVIALITE

CONVIVIALITÉ : 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

DIMANCHE 09 JUIN 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : 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

MARDI 18 JUIN 18:30 A 21:30

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : VIVE LES BEAUX JOURS!

Gambas en croûte de noix de cajou, vinaigrette ail et gingembre; Ballottine de volaille farcie au basilic frais, tian de légumes à la provençale; Crème brûlée aux pralines roses

SAMEDI 22 JUIN 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : VOILA L'ETE!

Salade de lentilles, burrata, fraises et basilic; Pavé de saumon au thé et saveur anisée, tomates cerises aigre-douce; Suprêmes de pamplemousse à la fleur de sureau et tuiles aux amandes

DIMANCHE 23 JUIN 10:00 A 13:00

PARENT/ENFANT

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : CHEF EN HERBE

Mozzarella sticks (panés) et sauce tomate basilic; Suprêmes de volaille au kiri; Crème brûlée au Carambar

DIMANCHE 09 JUIN 15:00 A 17:00

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

ESCAPE COOK

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...); Crémeux chocolat et framboises

VENDREDI 14 JUIN 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)

JUIN 2024

ADULTE

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : LE FRAISIER

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

SAMEDI 01 JUIN 14:30 A 16:30
DIMANCHE 23 JUIN 15:00 A 17:00

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

ADULTE : INDE-NIABLEMENT BON

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

SAMEDI 08 JUIN 14:30 A 16:30

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

ADULTE : PANIER DE SAISON : L'ÉTÉ

Beignet de courgettes et aromates; Sauce au yaourt et Menthe; Wok de poulet façon basquaise; Pêche rôtie à la camomille sauvage et mousse à l'amande

SAMEDI 15 JUIN 15:00 A 17:00
MARDI 25 JUIN 18:30 A 20:30

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

ADULTE : LE BRÉSIL : VOYAGE AVEC LA CHEF JESSICA

Velouté de Maïs avec Popcorn et Ciboulette; Moqueca de poisson et Gambas et son riz Pilaf; Mousse Citron Vert et Fruit de la passion

JEUDI 20 JUIN 18:30 A 20:30
LUNDI 24 JUIN 18:30 A 20:30
SAMEDI 29 JUIN 10:00 A 12:00

ADULTE : EN ATTENDANT L'ÉTÉ...

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

VENDREDI 21 JUIN 18:30 A 20:30

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

ADULTE : LE JAPON

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

SAMEDI 22 JUIN 14:30 A 16:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

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

Véritable Paëlla aux couleurs espagnoles; Crème catalane

VENDREDI 28 JUIN 18:30 A 20:30

ADULTE : VIVE LES BEAUX JOURS!

Gambas en croûte de noix de cajou, vinaigrette ail et gingembre; Ballottine de volaille farcie au basilic frais, tian de légumes à la provençale; Crème brûlée aux pralines roses

SAMEDI 29 JUIN 15:00 A 17:00

Prévoir : 1 pot en verre avec couvercle + 2 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 plat à gratin moyen + 2 ramequin(s) de à crème brûlée

CONVIVIALITE

CONVIVIALITÉ : 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

DIMANCHE 09 JUIN 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : 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

MARDI 18 JUIN 18:30 A 21:30

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : VIVE LES BEAUX JOURS!

Gambas en croûte de noix de cajou, vinaigrette ail et gingembre; Ballottine de volaille farcie au basilic frais, tian de légumes à la provençale; Crème brûlée aux pralines roses

SAMEDI 22 JUIN 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : VOILA L'ETE!

Salade de lentilles, burrata, fraises et basilic; Pavé de saumon au thé et saveur anisée, tomates cerises aigre-douce; Suprêmes de pamplemousse à la fleur de sureau et tuiles aux amandes

DIMANCHE 23 JUIN 10:00 A 13:00

PARENT/ENFANT

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : CHEF EN HERBE

Mozzarella sticks (panés) et sauce tomate basilic; Suprêmes de volaille au kiri; Crème brûlée au Carambar

DIMANCHE 09 JUIN 15:00 A 17:00

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

ESCAPE COOK

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...); Crémeux chocolat et framboises

VENDREDI 14 JUIN 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)

JUIN 2024

ADULTE

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : LE FRAISIER

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

SAMEDI 01 JUIN 14:30 A 16:30

DIMANCHE 23 JUIN 15:00 A 17:00

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

ADULTE : INDE-NIABLEMENT BON

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

SAMEDI 08 JUIN 14:30 A 16:30

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

ADULTE : PANIER DE SAISON : L'ÉTÉ

Beignet de courgettes et aromates; Sauce au yaourt et Menthe; Wok de poulet façon basquaise; Pêche rôtie à la camomille sauvage et mousse à l'amande

SAMEDI 15 JUIN 15:00 A 17:00

MARDI 25 JUIN 18:30 A 20:30

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

ADULTE : LE BRÉSIL : VOYAGE AVEC LA CHEF JESSICA

Velouté de Maïs avec Popcorn et Ciboulette; Moqueca de poisson et Gambas et son riz Pilaf; Mousse Citron Vert et Fruit de la passion

JEUDI 20 JUIN 18:30 A 20:30

LUNDI 24 JUIN 18:30 A 20:30

SAMEDI 29 JUIN 10:00 A 12:00

ADULTE : EN ATTENDANT L'ÉTÉ...

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

VENDREDI 21 JUIN 18:30 A 20:30

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

ADULTE : LE JAPON

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

SAMEDI 22 JUIN 14:30 A 16:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

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

Véritable Paëlla aux couleurs espagnoles; Crème catalane

VENDREDI 28 JUIN 18:30 A 20:30

ADULTE : VIVE LES BEAUX JOURS!

Gambas en croûte de noix de cajou, vinaigrette ail et gingembre; Ballottine de volaille farcie au basilic frais, tian de légumes à la provençale; Crème brûlée aux pralines roses

SAMEDI 29 JUIN 15:00 A 17:00

Prévoir : 1 pot en verre avec couvercle + 2 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 plat à gratin moyen + 2 ramequin(s) de à crème brûlée

CONVIVIALITE

CONVIVIALITÉ : 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

DIMANCHE 09 JUIN 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : 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

MARDI 18 JUIN 18:30 A 21:30

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : VIVE LES BEAUX JOURS!

Gambas en croûte de noix de cajou, vinaigrette ail et gingembre; Ballottine de volaille farcie au basilic frais, tian de légumes à la provençale; Crème brûlée aux pralines roses

SAMEDI 22 JUIN 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : VOILA L'ETE!

Salade de lentilles, burrata, fraises et basilic; Pavé de saumon au thé et saveur anisée, tomates cerises aigre-douce; Suprêmes de pamplemousse à la fleur de sureau et tuiles aux amandes

DIMANCHE 23 JUIN 10:00 A 13:00

PARENT/ENFANT

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : CHEF EN HERBE

Mozzarella sticks (panés) et sauce tomate basilic; Suprêmes de volaille au kiri; Crème brûlée au Carambar

DIMANCHE 09 JUIN 15:00 A 17:00

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

ESCAPE COOK

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...); Crémeux chocolat et framboises

VENDREDI 14 JUIN 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)

JUIN 2024

ADULTE

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : LE FRAISIER

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

SAMEDI 01 JUIN 14:30 A 16:30

DIMANCHE 23 JUIN 15:00 A 17:00

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

ADULTE : INDE-NIABLEMENT BON

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

SAMEDI 08 JUIN 14:30 A 16:30

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

ADULTE : PANIER DE SAISON : L'ÉTÉ

Beignet de courgettes et aromates; Sauce au yaourt et Menthe; Wok de poulet façon basquaise; Pêche rôtie à la camomille sauvage et mousse à l'amande

SAMEDI 15 JUIN 15:00 A 17:00

MARDI 25 JUIN 18:30 A 20:30

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

ADULTE : LE BRÉSIL : VOYAGE AVEC LA CHEF JESSICA

Velouté de Maïs avec Popcorn et Ciboulette; Moqueca de poisson et Gambas et son riz Pilaf; Mousse Citron Vert et Fruit de la passion

JEUDI 20 JUIN 18:30 A 20:30

LUNDI 24 JUIN 18:30 A 20:30

SAMEDI 29 JUIN 10:00 A 12:00

ADULTE : EN ATTENDANT L'ÉTÉ...

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

VENDREDI 21 JUIN 18:30 A 20:30

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

ADULTE : LE JAPON

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

SAMEDI 22 JUIN 14:30 A 16:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

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

Véritable Paëlla aux couleurs espagnoles; Crème catalane

VENDREDI 28 JUIN 18:30 A 20:30

ADULTE : VIVE LES BEAUX JOURS!

Gambas en croûte de noix de cajou, vinaigrette ail et gingembre; Ballottine de volaille farcie au basilic frais, tian de légumes à la provençale; Crème brûlée aux pralines roses

SAMEDI 29 JUIN 15:00 A 17:00

Prévoir : 1 pot en verre avec couvercle + 2 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 plat à gratin moyen + 2 ramequin(s) de à crème brûlée

CONVIVIALITE

CONVIVIALITÉ : 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

DIMANCHE 09 JUIN 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : 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

MARDI 18 JUIN 18:30 A 21:30

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : VIVE LES BEAUX JOURS!

Gambas en croûte de noix de cajou, vinaigrette ail et gingembre; Ballottine de volaille farcie au basilic frais, tian de légumes à la provençale; Crème brûlée aux pralines roses

SAMEDI 22 JUIN 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : VOILA L'ETE!

Salade de lentilles, burrata, fraises et basilic; Pavé de saumon au thé et saveur anisée, tomates cerises aigre-douce; Suprêmes de pamplemousse à la fleur de sureau et tuiles aux amandes

DIMANCHE 23 JUIN 10:00 A 13:00

PARENT/ENFANT

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : CHEF EN HERBE

Mozzarella sticks (panés) et sauce tomate basilic; Suprêmes de volaille au kiri; Crème brûlée au Carambar

DIMANCHE 09 JUIN 15:00 A 17:00

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

ESCAPE COOK

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...); Crémeux chocolat et framboises

VENDREDI 14 JUIN 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)

JUIN 2024

ADULTE

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : LE FRAISIER

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

SAMEDI 01 JUIN 14:30 A 16:30
DIMANCHE 23 JUIN 15:00 A 17:00

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

ADULTE : INDE-NIABLEMENT BON

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

SAMEDI 08 JUIN 14:30 A 16:30

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

ADULTE : PANIER DE SAISON : L'ÉTÉ

Beignet de courgettes et aromates; Sauce au yaourt et Menthe; Wok de poulet façon basquaise; Pêche rôtie à la camomille sauvage et mousse à l'amande

SAMEDI 15 JUIN 15:00 A 17:00
MARDI 25 JUIN 18:30 A 20:30

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

ADULTE : LE BRÉSIL : VOYAGE AVEC LA CHEF JESSICA

Velouté de Maïs avec Popcorn et Ciboulette; Moqueca de poisson et Gambas et son riz Pilaf; Mousse Citron Vert et Fruit de la passion

JEUDI 20 JUIN 18:30 A 20:30
LUNDI 24 JUIN 18:30 A 20:30
SAMEDI 29 JUIN 10:00 A 12:00

ADULTE : EN ATTENDANT L'ÉTÉ...

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

VENDREDI 21 JUIN 18:30 A 20:30

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

ADULTE : LE JAPON

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

SAMEDI 22 JUIN 14:30 A 16:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

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

Véritable Paëlla aux couleurs espagnoles; Crème catalane

VENDREDI 28 JUIN 18:30 A 20:30

ADULTE : VIVE LES BEAUX JOURS!

Gambas en croûte de noix de cajou, vinaigrette ail et gingembre; Ballottine de volaille farcie au basilic frais, tian de légumes à la provençale; Crème brûlée aux pralines roses

SAMEDI 29 JUIN 15:00 A 17:00

Prévoir : 1 pot en verre avec couvercle + 2 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 plat à gratin moyen + 2 ramequin(s) de à crème brûlée

CONVIVIALITE

CONVIVIALITÉ : 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

DIMANCHE 09 JUIN 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : 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

MARDI 18 JUIN 18:30 A 21:30

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : VIVE LES BEAUX JOURS!

Gambas en croûte de noix de cajou, vinaigrette ail et gingembre; Ballottine de volaille farcie au basilic frais, tian de légumes à la provençale; Crème brûlée aux pralines roses

SAMEDI 22 JUIN 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : VOILA L'ETE!

Salade de lentilles, burrata, fraises et basilic; Pavé de saumon au thé et saveur anisée, tomates cerises aigre-douce; Suprêmes de pamplemousse à la fleur de sureau et tuiles aux amandes

DIMANCHE 23 JUIN 10:00 A 13:00

PARENT/ENFANT

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : CHEF EN HERBE

Mozzarella sticks (panés) et sauce tomate basilic; Suprêmes de volaille au kiri; Crème brûlée au Carambar

DIMANCHE 09 JUIN 15:00 A 17:00

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

ESCAPE COOK

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...); Crémeux chocolat et framboises

VENDREDI 14 JUIN 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)

JUIN 2024

ADULTE

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : LE FRAISIER

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

SAMEDI 01 JUIN 14:30 A 16:30

DIMANCHE 23 JUIN 15:00 A 17:00

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

ADULTE : INDE-NIABLEMENT BON

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

SAMEDI 08 JUIN 14:30 A 16:30

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

ADULTE : PANIER DE SAISON : L'ÉTÉ

Beignet de courgettes et aromates; Sauce au yaourt et Menthe; Wok de poulet façon basquaise; Pêche rôtie à la camomille sauvage et mousse à l'amande

SAMEDI 15 JUIN 15:00 A 17:00

MARDI 25 JUIN 18:30 A 20:30

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

ADULTE : LE BRÉSIL : VOYAGE AVEC LA CHEF JESSICA

Velouté de Maïs avec Popcorn et Ciboulette; Moqueca de poisson et Gambas et son riz Pilaf; Mousse Citron Vert et Fruit de la passion

JEUDI 20 JUIN 18:30 A 20:30

LUNDI 24 JUIN 18:30 A 20:30

SAMEDI 29 JUIN 10:00 A 12:00

ADULTE : EN ATTENDANT L'ÉTÉ...

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

VENDREDI 21 JUIN 18:30 A 20:30

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

ADULTE : LE JAPON

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

SAMEDI 22 JUIN 14:30 A 16:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

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

Véritable Paëlla aux couleurs espagnoles; Crème catalane

VENDREDI 28 JUIN 18:30 A 20:30

ADULTE : VIVE LES BEAUX JOURS!

Gambas en croûte de noix de cajou, vinaigrette ail et gingembre; Ballottine de volaille farcie au basilic frais, tian de légumes à la provençale; Crème brûlée aux pralines roses

SAMEDI 29 JUIN 15:00 A 17:00

Prévoir : 1 pot en verre avec couvercle + 2 boîte(s) hermétique(s) de 0,5L+ 1 plat à gratin moyen + 2 ramequin(s) de à crème brûlée

CONVIVIALITE

CONVIVIALITÉ : 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

DIMANCHE 09 JUIN 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : 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

MARDI 18 JUIN 18:30 A 21:30

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : VIVE LES BEAUX JOURS!

Gambas en croûte de noix de cajou, vinaigrette ail et gingembre; Ballottine de volaille farcie au basilic frais, tian de légumes à la provençale; Crème brûlée aux pralines roses

SAMEDI 22 JUIN 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : VOILA L'ETE!

Salade de lentilles, burrata, fraises et basilic; Pavé de saumon au thé et saveur anisée, tomates cerises aigre-douce; Suprêmes de pamplemousse à la fleur de sureau et tuiles aux amandes

DIMANCHE 23 JUIN 10:00 A 13:00

PARENT/ENFANT

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : CHEF EN HERBE

Mozzarella sticks (panés) et sauce tomate basilic; Suprêmes de volaille au kiri; Crème brûlée au Carambar

DIMANCHE 09 JUIN 15:00 A 17:00

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

ESCAPE COOK

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...); Crémeux chocolat et framboises

VENDREDI 14 JUIN 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)