
JUILLET 2024

ADULTE

ADULTE : COULEURS D'ETE

Melon grillé, sorbet au chèvre; Tajine d'agneau aux épices douces; Panna cotta à l'orgeat, coulis aux pêches

VENDREDI 05 JUILLET 18:30 A 20:30

SAMEDI 20 JUILLET 14:30 A 16:30

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

ADULTE : VACANCES EN ESPAGNE

Gazpacho Andaloux; Merlu à la Basque aux palourdes et sauce verte; Leche Frita au coulis de mûres

SAMEDI 06 JUILLET 10:00 A 12:00

ADULTE : PANIER DE SAISON : L'ETE

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

JEUDI 11 JUILLET 18:30 A 20:30

MARDI 23 JUILLET 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 : ATELIER PÂTISSERIE : LE FRAISIER

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

VENDREDI 12 JUILLET 18:30 A 20:30

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

ADULTE : UN SOIR D'ETE...

Soupe de melon, chantilly au paprika fumé; Médailon de poulet pignons et parmesan; Croustillant aux fruits rouges

SAMEDI 13 JUILLET 14:30 A 16:30

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

ADULTE : INDE-NIABLEMENT BON

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

MARDI 16 JUILLET 18:30 A 20:30

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

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

JEUDI 18 JUILLET 18:30 A 20:30

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

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : DOUCEURS DU REVEIL

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

VENDREDI 26 JUILLET 18:30 A 20:30

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

CONVIVIALITE

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : TEA TIME

Financier, ganache chocolat et amandes caramélisées; Sablé breton, chantilly et framboises; Chouquettes aux grains de sucre; Milkshake fraises

DIMANCHE 07 JUILLET 14:30 A 17:30

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 13 JUILLET 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : COULEURS D'ETE

Melon grillé, sorbet au chèvre; Tajine d'agneau aux épices douces; Panna cotta à l'orgeat, coulis aux pêches

LUNDI 15 JUILLET 18:30 A 21:30

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : LE JAPON

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

SAMEDI 20 JUILLET 10:00 A 13:00

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 27 JUILLET 10:00 A 13:00

PARENT/ENFANT

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : MENU DE PETIT CHEF!

Tartinade aux légumes et épices; Risotto au magret fumé, roquette et noix; Panna cotta au chocolat au lait

SAMEDI 06 JUILLET 14:30 A 16:30

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : TOUT CHOCO !

Kinder country maison; Coulant au chocolat à la fleur de sel; Tartelette bretonne : Sablé breton, caramel au beurre salé et chocolat

MARDI 09 JUILLET 15:00 A 17:00

SAMEDI 27 JUILLET 15:00 A 17:00

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : LES DESSERTS AUX BONBONS

Financiers à la crème fouettée aux fraises tagada; Muffins aux smarties; Cookies aux Carambar

VENREDI 12 JUILLET 14:00 A 16:00

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : ATELIER CUPCAKES

Les cupcakes de toutes les couleurs

MERCREDI 17 JUILLET 14:30 A 16:30

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

JEUDI 18 JUILLET 10:00 A 12:00

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : MON APERITIF EN FAMILLE

Gougères (Pâte à choux au fromage); Sablé au parmesan et piment D'Espelette; Crème brûlée au chorizo; Sucettes de chèvre frais miel et noix

MERCREDI 24 JUILLET 14:30 A 16:30