
OCTOBRE 2022

CONVIVIALITE

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : LE JAPON

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

| **SAMEDI 01 OCTOBRE 10:00 A 13:00**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : OCTOBRE ROSE

Eclairs au sésame et crevettes pimentées; Escalope de saumon à la sauce rose; Roulé à la rose et à la confiture de framboises-litchi

| **SAMEDI 08 OCTOBRE 10:00 A 13:00**

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : DES POMMES, DES POIRES...

Brioche (maison) aux poires et fourme d'Ambert; Dos de cabillaud en croûte de noisette, tagliatelles pomme céleri; Panna cotta pralinée aux pommes tatin

| **SAMEDI 15 OCTOBRE 10:00 A 13:00**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 1 plat à gratin petit + 2 verre(s) transparent(s) de 20 cl

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : AU COIN DU FEU

Crème de parmesan, cigarettes aux champignons; Risotto au cheddar fumé et châtaignes; Pommes cuites et brioche perdue

| **SAMEDI 22 OCTOBRE 10:00 A 13:00**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : DOUCEURS DU REVEIL

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

| **SAMEDI 01 OCTOBRE 14:30 A 16:30**

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

ADULTE : PATISSERIE : L'OPÉRA

Opéra; Biscuit Joconde; Crème au Beurre; Ganache au chocolat; Sirop au café

| **VENDREDI 07 OCTOBRE 18:30 A 21:00**

Prévoir : 1 assiette(s)

ADULTE : VOYAGE EN TERRE BRETONNE

Blinis de blé noir à la crème d'échalotes; Mignon de porc en réduction de cidre; Coupe bretonne : sablé breton, mousse au caramel au beurre salé, crème fouettée

| **VENDREDI 14 OCTOBRE 18:30 A 20:30**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : VOYAGE EN THAÏLANDE

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

| **MERCREDI 19 OCTOBRE 19:00 A 21:00**

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

| **VENDREDI 21 OCTOBRE 18:30 A 20:30**

ADULTE : OCTOBRE ROSE

Eclairs au sésame et crevettes pimentées; Escalope de saumon à la sauce rose; Roulé à la rose et à la confiture de framboises-litchi

| LUNDI 31 OCTOBRE 18:30 A 20:30

ADULTE : DES POMMES, DES POIRES...

Brioche (maison) aux poires et fourme d'Ambert; Dos de cabillaud en croûte de noisette, tagliatelles pomme céleri; Panna cotta pralinée aux pommes tatin

| VENDREDI 04 NOVEMBRE 18:30 A 20:30

ADULTE : AU COIN DU FEU

Crème de parmesan, cigarettes aux champignons; Risotto au cheddar fumé et châtaignes; Pommes cuites et brioche perdue

| SAMEDI 05 NOVEMBRE 14:30 A 16:30

ESCAPE COOK

ESCAPE COOK : LE GOÛTER

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer votre goûter?; Crémeux 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 08 OCTOBRE 14:30 A 16:30

ESCAPE COOK : MENU D'HIVER

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer votre repas ?; Croustillant aux pommes et magret fumé; Gambas flambées, crème gingembre paprika et risotto crémeux; Chocolat liégeois en verrine

| SAMEDI 05 NOVEMBRE 10:00 A 12:00
| SAMEDI 03 DECEMBRE 14:30 A 16:30

PARENT/ENFANT

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : DOUCEURS DU REVEIL

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

| SAMEDI 01 OCTOBRE 14:30 A 16:30

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

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) (1 INSCRIPTION PAR BINÔME) : MON GOÛTER DE VAMPIRE

Doigts de Sorcières sucrés; Cookies araignées; Gâteau cervelle (choco-framboise)

| SAMEDI 15 OCTOBRE 14:30 A 16:30
| LUNDI 31 OCTOBRE 14:30 A 16:30

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) + 1 pot en verre avec couvercle

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) (1 INSCRIPTION PAR BINÔME) : MENU D'HALLOWEEN

Oeufs de dragon; Mac'n Cheese (Macaronis au fromage et... aux araignées!); Oeil Ensanglanté (Panna Cotta Vanille)

| SAMEDI 22 OCTOBRE 14:30 A 16:30

Prévoir : 2 verre(s) transparent(s) de 20cl

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

| VENDREDI 04 NOVEMBRE 14:30 A 16:30

Prévoir : 2 ramequin(s) à soufflé + 1 boîte(s) hermétique(s)