

---

## DECEMBRE 2021

---

### ADULTE

#### ADULTE : LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS

Tatin de foie gras, pommes et pain d'épices; Saint Jacques au caramel d'orange, carottes, émulsion beurrée au gingembre; Fondant chocolat et éclats de châtaignes

**VENDREDI 03 DECEMBRE 18:30 A 20:30**

**MERCREDI 22 DECEMBRE 18:30 A 20:30**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

#### ADULTE : LA BUCHE DE NOËL 2021

Bûche Choco-Passion (Biscuit Dacquoise - Croustillant Praline - Crémeux passion - Mousse au chocolat)

**SAMEDI 04 DECEMBRE 14:30 A 16:30**

**JEUDI 23 DECEMBRE 18:30 A 20:30**

Prévoir : 1 moule(s) à cake de 6-8 personnes+ 1 boîte(s) hermétique(s)

#### ADULTE : POUR DES FETES REUSSIES

Tartare de poisson, gelée d'agrumes; Moelleux de pintade aux langoustines, jus de carapaces; Tarte croustillante praliné et caramel

**MARDI 07 DECEMBRE 18:30 A 20:30**

**VENDREDI 17 DECEMBRE 18:30 A 20:30**

Prévoir : 2 verrine(s) + 4 boîte(s) hermétique(s)

#### ADULTE : JOYEUSES FÊTES

Potimarron velouté au parfum de muscade, crémeux au foie gras et éclats de châtaignes; Feuilleté de St-Jacques à la crème au cognac; Tourbillon de mousses coco et passion

**MERCREDI 08 DECEMBRE 18:30 A 20:30**

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

### CONVIVIALITE

#### CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : POUR DES FETES REUSSIES

Tartare de poisson, gelée d'agrumes; Moelleux de pintade aux langoustines, jus de carapaces; Tarte croustillante praliné et caramel

**SAMEDI 04 DECEMBRE 10:00 A 13:00**

Prévoir : 2 verrine(s) + 4 boîte(s) hermétique(s)

#### CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : JOYEUSES FÊTES

Potimarron velouté au parfum de muscade, crémeux au foie gras et éclats de châtaignes; Feuilleté de St-Jacques à la crème au cognac; Tourbillon de mousses coco et passion

**SAMEDI 18 DECEMBRE 10:00 A 13:00**

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

## 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 11 DECEMBRE 14:00 A 16:00**

Prévoir : 2 verre(s) transparent(s) + 1 pot en verre avec couvercle + 1 boîte(s) hermétique(s)

## PARENT/ENFANT

### ADULTE / ENFANT (6-12 ans) (1 INSCRIPTION PAR BINÔME) : NUMBER CAKE SAPIN

Préparez votre gâteau en forme de sapin et décoré à la façon d'un; Number Cake vanille et chocolat

**SAMEDI 18 DECEMBRE 14:30 A 16:30**

Prévoir : 1 assiette(s)

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

Mousse au nougat; Sucettes pétillantes au chocolat; Les sablés de Noël; Le chocolat chaud très gourmand

**MARDI 21 DECEMBRE 14:30 A 16:30**

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)