
DECEMBRE 2023

ADULTE

ADULTE : SENTEUR DE NOËL

Tatin de foie gras, pommes et pain d'épices; Pintade, farce fine échalotes et noisettes, crémeux au céleri; Crémeux chocolat façon cappuccino aux chataignes

SAMEDI 09 DECEMBRE 15:00 A 17:00

LUNDI 18 DECEMBRE 18:30 A 20:30

MERCREDI 20 DECEMBRE 18:30 A 20:30

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

ADULTE : VIVE LE VENT D'HIVER

Panna Cotta au saumon fumé et œufs de saumon; Ballottine de volaille farcie aux châtaignes et champignons, huile de noisette, sarrasin crémeux; Clémentines rôties, pain d'épices et crème au citron

VENDREDI 15 DECEMBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : BONNE ANNEE

Oeuf poché, crème de pomme de terre, huile de truffe blanche, écume de parmesan; Saumon rôti, sauce crevettes et whisky; Crémeux au chocolat-sarrasin, tuile au sarrasin

SAMEDI 16 DECEMBRE 15:00 A 17:00

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : LA BÛCHE DE NOËL 2023 - BÛCHE NOISETTE, VANILLE ET CARMEL

La bûche noisette, vanille et caramel; Dacquoise noisettes; Praliné feuillantine; Mousse vanille et caramel; Noisettes caramélisées

DIMANCHE 03 DECEMBRE 15:00 A 17:30

VENDREDI 22 DECEMBRE 18:00 A 20:30

Prévoir : 1 moule à cake + 2 boîte(s) hermétique(s) de 1L

CONVIVIALITE

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : PANIER DE SAISON

Crème de légumes oubliés, chips de chorizo; Poisson farci à la mousse de saumon, beurre blanc à la vanille; Suprêmes d'agrumes à la crème d'amandes

VENDREDI 01 DECEMBRE 18:30 A 21:30

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : SENTEUR DE NOËL

Tatin de foie gras, pommes et pain d'épices; Pintade, farce fine échalotes et noisettes, crémeux au céleri; Crémeux chocolat façon cappuccino aux chataignes

JEUDI 21 DECEMBRE 18:30 A 21:30

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : VIVE LE VENT D'HIVER

Panna Cotta au saumon fumé et œufs de saumon; Ballottine de volaille farcie aux châtaignes et champignons, huile de noisette, sarrasin crémeux; Clémentines rôties, pain d'épices et crème au citron

SAMEDI 06 JANVIER 10:00 A 13:00

ESCAPE COOK

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; Biscuits aux épices

SAMEDI 02 DECEMBRE 14:30 A 16:30
VENDREDI 08 DECEMBRE 18:30 A 20:30
SAMEDI 17 FEVRIER 14:30 A 16:30

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

ESCAPE COOK : LE BRUNCH DE L'HIVER

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; Le chocolat chaud très gourmand

SAMEDI 13 JANVIER 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 : LE GOÛTER

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer votre goûter?; Crèmeux 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 09 MARS 14:30 A 16:30

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

ESCAPE COOK : ESCALE GOURMANDE

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer votre repas ?; Croustillants au poulet, fromage frais et abricot secs; Nouilles sautées aux crevettes pimentées; Coupe pina colada : Ananas flambées au rhum, chantilly coco et citron vert

SAMEDI 13 AVRIL 14:30 A 16:30

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

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) : NOËL

Lettre au père-noël (sablé et confiture); Sucettes pétillantes au chocolat; Le chocolat chaud très gourmand

MERCREDI 13 DECEMBRE 14:30 A 16:30
SAMEDI 06 JANVIER 14:30 A 16:30

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

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : MON APERITIF DE NOËL

Gougères (Pâte à choux au fromage); Crème brûlée au foie gras; Sablé au parmesan et piment D'Espelette

VENDREDI 05 JANVIER 14:30 A 16:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) de 1L+ 4 ramequin(s) de À crème brûlée