

PROGRAMME DE COURS*

Décembre 2022

*Ce programme n'est pas mis à jour automatiquement. Veuillez vous référer au programme sur notre site internet.

Escape Cook

ESCAPE COOK : MENU DE NOËL

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer votre menu ?; Croustillants de St Jacques aux poireaux, sauce au cidre; Pintade, farce fine échalotes et noisettes, crémeux au céleri; Verrine de poires gourmandes et sablés au chocolat

samedi 17 décembre 14:00 à 16:00

Prévoir : 6 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

Adulte ou Adulte/Enfant

ADULTE ou ADULTE/ENFANT : MACARONS D'HIVER

Macarons au chocolat; Macarons au café, à la pistache ou à la noix de coco

samedi 17 décembre 10:00 à 12:00

Prévoir : 1 plateau(x) + 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE/ENFANT : NOTRE MENU DE FÊTES

Sapin feuilleté au jambon; Poulet en croûte de citron, purée orange; Arbre de Noël au chocolat

mardi 20 décembre 10:00 à 12:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE OU ADULTE/ENFANT : LES SUSHIS

Les sushis, les makis, california rolls...

mardi 27 décembre 14:00 à 16:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) + 3 ramequin(s)

Enfant (6-12ans)

ENFANT : LA BUCHE DE NOEL AU CHOCOLAT

La bûche roulée au chocolat

lundi 19 décembre 10:00 à 12:00

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

ENFANT : LES CUPCAKES DE NOËL

Cupcakes de Noël

mercredi 28 décembre 14:00 à 16:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

Adulte

ADULTE : AU COIN DU FEU

Crème de parmesan, cigarettes aux champignons; Risotto au cheddar fumé et châtaignes; Tarte au citron en verrine

samedi 03 décembre 10:00 à 12:00

Prévoir : 7 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : LA BÛCHE DE NOËL 2022 (conservation jusqu'à Noël) – moule et boite offerts

Bûche Choco-Passion (Biscuit Dacquoise –
Croustillant Praliné – Crèmeux passion –
Mousse au chocolat)

samedi 03 décembre 14:00 à 16:00
vendredi 23 décembre 10:00 à 12:00

ADULTE : SAVEURS SURPRENANTES

Mini-blinis, tartare de crevettes et chantilly à
l'estragon; Dos de poisson au chorizo, purée à la
graine de moutarde; Moelleux aux framboises,
coeur chocolat blanc

mardi 06 décembre 14:00 à 16:00
Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : JOYEUSES FÊTES

Poire confite au porto sur biscuit roquefort et
noix; Magret de canard, légumes d'automne,
jus au balsamique; Pain d'épices

jeudi 08 décembre 14:00 à 16:00
jeudi 29 décembre 18:00 à 20:00
Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : UN MENU A TESTER POUR LES FÊTES !

Croustillant gambas et foie gras, réduction aux
agrumes; Pintade, farce fine échalotes et
noisettes, crèmeux au céleri; Crème brûlée aux
pralines roses

samedi 10 décembre 10:00 à 12:00
mardi 27 décembre 18:00 à 20:00
Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) + 1 verre(s) +
2 ramequin(s) à crème brûlée

ADULTE : PRÉPARONS NOËL !

Brochette de St-Jacques et patate douce à
l'orange; Burger (maison) compotée d'oignons
et figues au foie gras; Coulant au chocolat à la
fleur de sel

samedi 10 décembre 10:00 à 12:00
Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 4
ramequin(s)

LA TERRINE DE FOIE GRAS (conservation de la terrine jusqu'à Noël) Apportez votre propre terrine (supplément 20 €)

Terrine de foie gras au naturel : cuisson
traditionnelle, au micro-ondes, au chalumeau;
Accompagnement chutney aux fruits secs

lundi 12 décembre 14:00 à 16:00

Prévoir : 1 terrine de 600 ml + 1 petit pot à
confiture avec couvercle + 1 boîte(s)
hermétique(s)

ADULTE : TROIS ÉTOILES

Croustillant poulet citron safran; Poisson du
jour au beurre blanc; Verrine à la mangue,
mousse au citron vert et croquant au chocolat
au lait

mercredi 14 décembre 10:00 à 12:00

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

ADULTE : LES CHOCOLATS DE NOËL

Découvrez les secrets du chocolat : mise au
point, moulage, trempage...; Mendiants

mardi 20 décembre 14:00 à 16:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : LE REVEILLON

Profiteroles au foie gras; Brochette de
St-Jacques lardé au piment d'Espelette, velouté
de topinambour; Les truffes feuilletine

vendredi 23 décembre 14:00 à 16:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)