

# PROGRAMME

## FEVRIER 2022

### MERCREDI 02 FEVRIER

#### COURS ADULTES : D'ICI ET D'AILLEURS... 18:30 à 20:30

Gambas au lait de tigre, maïs et avocat; Risotto thaï terre et mer; Cheesecake au limoncello

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) petite(s) + 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

### JEUDI 03 FEVRIER

#### COURS ADULTES : DOUCEURS HIVERNALES 15:00 à 17:00

Croustillant de légumes; Risotto façon carbonara; Nougat glacé

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

### VENDREDI 04 FEVRIER

#### COURS ADULTES : INDE-NIABLEMENT BON ! 10:00 à 12:00

Naans au fromage (pains indiens); Pakora de légumes, sauce menthe cumin; Poulet tikka et riz basmati au citron vert

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

#### ACCORDS METS & VINS /COURS DE CUISINE SUIVI DE LA DEGUSTATION 18:00 à 22:00

Ceviche de poisson aux agrumes; Blanquette de veau à l'ancienne; Mousse au chocolat blanc et fruits de la passion

### SAMEDI 05 FEVRIER

#### COURS ADULTES : MENU DETOX 15:00 à 17:00

Galettes de quinoa aux poireaux; Moelleux à la carotte et au cumin; Médaillon de volaille façon thaïe

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

### JEUDI 10 FEVRIER

#### COURS ADULTES : DOUCEURS HIVERNALES 10:00 à 12:00

Croustillant de légumes; Risotto façon carbonara; Nougat glacé

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

#### COURS ADULTES : MENU DETOX 18:00 à 20:00

Galettes de quinoa aux poireaux; Moelleux à la carotte et au cumin; Médaillon de volaille façon thaïe

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

### VENDREDI 11 FEVRIER

#### COURS ADULTES : INDE-NIABLEMENT BON ! 15:00 à 17:00

Naans au fromage (pains indiens); Pakora de légumes, sauce menthe cumin; Poulet tikka et riz basmati

### SAMEDI 12 FEVRIER

#### COURS ADULTES : D'ICI ET D'AILLEURS... 10:00 à 12:00

Gambas au lait de tigre, maïs et avocat; Risotto thaï terre et mer; Cheesecake au limoncello

### JEUDI 17 FEVRIER

#### COURS ADULTES : MENU SANS GLUTEN 10:00 à 12:00

Crème brûlée au chorizo; Gambas sautées, fenouil au curcuma; Moelleux au chocolat

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

### **COURS ADULTES : INDE-NIABLEMENT BON ! 18:00 à 20:00**

Naans au fromage (pains indiens); Pakora de légumes, sauce menthe cumin; Poulet tikka et riz basmati au citron vert

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

### **VENDREDI 18 FEVRIER**

#### **COURS ADULTES : BREIZ O VEVA ! 15:00 à 17:00**

Tarte fine aux sardines; Kig ha farz (pot-au-feu breton); Kouign amann

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 plat a gratin grand

### **SAMEDI 19 FEVRIER**

#### **COURS ADULTES /ATELIER PÂTISSERIE : LES MACARONS 15:30 à 17:30**

Caramel au beurre salé; Macarons au chocolat

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

### **JEUDI 24 FEVRIER**

#### **COURS ADULTES : MENU SANS GLUTEN 15:00 à 17:00**

Crème brûlée au chorizo; Gambas sautées, fenouil au curcuma; Moelleux au chocolat

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

### **VENDREDI 25 FEVRIER**

#### **COURS ADULTES /ATELIER PÂTISSERIE : LES MACARONS 10:00 à 12:00**

Caramel au beurre salé; Macarons au chocolat

### **SAMEDI 26 FEVRIER**

#### **COURS ADULTES : BREIZ O VEVA ! 10:00 à 12:00**

Tarte fine aux sardines; Kig ha farz (pot-au-feu breton); Kouign amann

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 plat a gratin grand

### **MERCREDI 02 MARS**

#### **COURS ADULTES : MENU SANS GLUTEN 18:30 à 20:30**

Crème brûlée au chorizo; Gambas sautées, fenouil au curcuma; Moelleux au chocolat

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

### **JEUDI 03 MARS**

#### **COURS ADULTES /ATELIER PÂTISSERIE : LES MACARONS 15:00 à 17:00**

Caramel au beurre salé; Macarons au chocolat

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

### **VENDREDI 04 MARS**

#### **COURS ADULTES : BREIZ O VEVA ! 10:00 à 12:00**

Tarte fine aux sardines; Kig ha farz (pot-au-feu breton); Kouign amann

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 plat a gratin grand

### **MERCREDI 09 MARS**

#### **COURS ADULTES : BREIZ O VEVA ! 18:30 à 20:30**

Tarte fine aux sardines; Kig ha farz (pot-au-feu breton); Kouign amann

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 plat a gratin grand

### **SAMEDI 12 MARS**

#### **COURS ADULTES : MENU SANS GLUTEN 10:00 à 12:00**

Crème brûlée au chorizo; Gambas sautées, fenouil au curcuma; Moelleux au chocolat

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

**ESCAPE COOK : Quand l'Escape Game s'invite en cuisine...! Talents mutualisés pour résoudre les énigmes et réussir à sortir vos plats à temps. Prêt à relever le défi ? 16:00 à 18:00**

