

# PROGRAMME DE COURS\*

Juin 2022

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

## Escape Cook

### ESCAPE COOK : 100% SUCRE

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer vos pâtisseries pour le goûter ?

Tatin bretonne à l'ananas rôti, coulis caramel;  
Verrine à la mangue, mousse au citron vert;  
Coulant au chocolat à la fleur de sel LR

**samedi 04 juin 14:00 à 16:00**

Prévoir : 1 ramequin(s) + 2 Moule(s) à tartelette(s)  
+ 3 verrine(s) + 2 boîte(s) hermétique(s)

## Adulte/Enfant

### ADULTE OU ADULTE/ENFANT : LE PARIS BREST

Paris-Brest (pâte à choux, crème mousseline pralinée)

**samedi 18 juin 10:00 à 12:00**

Prévoir : 1 boîte(s) à gâteau

## Soirée Mets et vins

### SOIRÉE ACCORDS METS ET VINS (cours de cuisine + dîner sur place) DE JUIN

Boeuf fondant, sésame-arachide; Sablé breton, crème moussueuse et framboises; Croustillants de poisson à la vinaigrette à la mangue

**jeudi 23 juin 19:00 à 23:00**

## Adulte

### ADULTE : FISH AND CHIC

Mon bel éclair saumon avocat (pâte à chou maison); Poisson en écaïlle de chorizo, coulis poivron rouge; Ile flottante aux pralines, coulis de fraise

**mardi 07 juin 10:00 à 12:00**

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

### ADULTE : MEZZE LIBANAIS

Taboulé Libanais; Chich taouk (poulet mariné) aux épices, pita et houmous; Fatté d'aubergines (yaourt, pain grillé, pignons de pin et menthe)

**jeudi 09 juin 14:00 à 16:00**

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

### ADULTE : EN AVANT L'ÉTÉ

Tempura de gambas; Parmentier au chorizo, tomates confites et pignons de pin; Sorbet mojito (avec ou sans sorbetière), moelleux façon financiers au citron

**jeudi 16 juin 18:30 à 20:30**

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) + 1 petit(s) plat(s) à gratin

## **ADULTE : ENVOL VERS LA GRÈCE**

Feuilleté grec à la feta et aux épinards (Spanakopita); Moussaka au boeuf; Loukoumades (beignets grecs sucrés à la cannelle)

**vendredi 17 juin 10:00 à 12:00**

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

## **ADULTE OU ADULTE/ENFANT : LE PARIS BREST**

Paris-Brest (pâte à choux, crème mousseline pralinée)

**samedi 18 juin 10:00 à 12:00**

Prévoir : 1 boîte(s) à gâteau

## **ADULTE : SONGE D'UN MENU D'ÉTÉ**

Tartare de crevettes, smoothie concombre, menthe et citron vert; Tarte fine aux poivrons et chèvre frais; Blanc manger, pêche flambée au rhum et crumble coco en verrine

**samedi 18 juin 14:00 à 16:00**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 3 verrine(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s)

## **ADULTE : ESCALE GOURMANDE EN VENDÉE**

Le Préfou vendéen; Moules marinière à la tomate, crémeux de haricots de Vendée et chips de chorizo; Caramel au beurre salé

**samedi 18 juin 17:00 à 19:00**

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

## **ADULTE : MENU D'UNE CHAUDE JOURNÉE**

Tartare de tomate, crème fouettée à la feta en verrine; Wraps au poulet tandoori et fenouil; Panna cotta aux trois chocolats

**mardi 21 juin 10:00 à 12:00**

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

## **ADULTE : DOUCE SOIRÉE**

Rillettes de maquereau au citron confit; Brochette de volaille sur la route des indes, sauce curry; Gâteau léger vanille et lavande

**samedi 25 juin 14:00 à 16:00**

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

## **ADULTE : LE MENU DE SAISON**

Verrine méditerranéenne : tomates confites, mousse au poivron jaune, crumble au parmesan; Tajine d'agneau aux abricots moelleux; Tartelette aux épices fruits rouges, crème fouettée chocolat blanc et citron vert

**mardi 28 juin 18:30 à 20:30**

Prévoir : 2 verrine(s) + 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 Moule(s) à tartelette(s)

## **ADULTE : SAVEURS D'ÉTÉ**

Terrine petits pois et coriandre, sauce moutarde et pignons; Axoa de veau, comme au pays basque; Carré glacé à la rhubarbe ou à la pêche

**jeudi 30 juin 14:00 à 16:00**

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