

PROGRAMME DE COURS

DECEMBRE 2020

ADULTE OU ADULTE/ENFANT

LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS (supplément 5 €)

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

SAMEDI 05 DECEMBRE 18:30 A 20:30
MARDI 08 DECEMBRE 14:00 A 16:00
LUNDI 21 DECEMBRE 19:00 A 21:00
MERCREDI 30 DECEMBRE 19:00 A 21:00

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

UN MENU A TESTER POUR LES FETES !

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

VENDREDI 04 DECEMBRE 14:00 A 16:00
LUNDI 14 DECEMBRE 19:00 A 21:00
SAMEDI 19 DECEMBRE 14:00 A 16:00
MARDI 29 DECEMBRE 19:00 A 21:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) + 2 petit(s) ramequin(s) à crème brûlée

UN SOIR A BEYROUTH

Keftas à la coriandre; Chich taouk (poulet mariné) aux épices, pita et houmous; Triangles croustillants amande, miel et fleur d'oranger

VENDREDI 04 DECEMBRE 18:30 A 20:30
SAMEDI 12 DECEMBRE 10:00 A 12:00

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

TENDRE MENU

Oeuf mollet, crème de pommes de terre et Comté; Veau, légumes racines et jus d'oignon; Crémeux au chocolat, poires rôties et crumble express

VENDREDI 04 DECEMBRE 18:30 A 20:30

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

ESCALE AU JAPON

Les sushis, les makis, california rolls...

SAMEDI 05 DECEMBRE 10:00 A 12:00
VENDREDI 18 DECEMBRE 14:00 A 16:00

PROMENADE CHAMPÊTRE

Les galipettes (champignons) en chapelure d'ail et romarin; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail; Rocher praliné

JEUDI 10 DECEMBRE 10:00 A 12:00
VENDREDI 18 DECEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE/ENFANT : GOÛTER DE NOEL

Bonhomme aux épices; Étoiles feuilletées à la confiture; Gâteau de semoule à la noisette

SAMEDI 12 DECEMBRE 14:00 A 16:00
MERCREDI 30 DECEMBRE 14:00 A 16:00

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

LE BRUNCH DE FÊTES

Scones (pâte maison) au bacon et oeufs brouillés; Pâte à tartiner, chocolat praliné; Pancakes au beurre d'érable; Smoothie de saison

DIMANCHE 13 DECEMBRE 10:00 A 12:00

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

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

Terrine de foie gras et chutney aux fruits secs

LUNDI 14 DECEMBRE 14:00 A 16:00
MERCREDI 16 DECEMBRE 19:00 A 21:00
LUNDI 21 DECEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir : 1 terrine + 2 boîte(s) hermétique(s)

LES MACARONS

Macarons au chocolat; Macarons à la framboise

MARDI 15 DECEMBRE 14:00 A 16:00
MARDI 22 DECEMBRE 19:00 A 21:00

Prévoir : 2 plateau(x)

ATELIER ADULTE/ENFANT : MON MENU DE FETES

Muffins au saumon fumé; Crousti-moelleux aux dés de jambon; Fondant miel, oranges et épices

SAMEDI 19 DECEMBRE 10:00 A 12:00
MERCREDI 23 DECEMBRE 10:00 A 12:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

LA BÛCHE DE NOEL : pommes, caramel et spéculoos

La bûche de Noël : pommes, caramel et spéculoos

MERCREDI 23 DECEMBRE 19:00 A 21:00
JEUDI 24 DECEMBRE 10:00 A 12:00

ADULTE/ENFANT : CHOC-ADDICT

Napolitain; Bûche express chocolat et spéculoos

LUNDI 28 DECEMBRE 10:00 A 12:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

COURS A DISTANCE 1H30

COURS A DISTANCE : MON BRUNCH D'AUTOMNE

Cake d'automne; Pancakes salés à la mousse de bacon; Pommes cuites et brioche perdue; Smoothie exotique

DIMANCHE 06 DECEMBRE 10:30 A 12:00

Prévoir : 1 plat à gratin moyen + 2 petit pot à confiture avec couvercle

COURS A DISTANCE 2H00 : MAGIE DE NOEL

MA MAISON EN PAIN D'EPICES

DIMANCHE 13 DECEMBRE 10:00 A 12:00

ENFANT (6-12ANS)

ENFANT : MON BEAU SAPIN

Nuggets de poulet et Sapin de Noël en purée; Gâteau au chocolat sapin de Noël

MARDI 22 DECEMBRE 14:00 A 16:00
MARDI 29 DECEMBRE 14:00 A 16:00

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

ENFANT : GÂTEAU FORÊT DE NOËL ENCHANTÉE

Gâteau forêt de Noël enchantée

MERCREDI 23 DECEMBRE 14:00 A 16:00
LUNDI 28 DECEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) de 8L

LE CALENDRIER DE L'AVENT

LE CALENDRIER DE L'AVENT DIGITAL

Tous les matins jusqu'à Noël : recevez par email une recette, une activité manuelle, une gratitude de Noël, etc. De quoi vous faire patienter jusqu'à l'arrivée du Père Noël !

VENDREDI 25 DECEMBRE 00:00 A 00:00

MES COURSES GOURMANDES

MES COURSES GOURMANDES DE DECEMBRE

Un planning de 10 menus pour le mois de Décembre; Un bonus BRUNCH; 2 menus mignardises des fêtes

JEUDI 31 DECEMBRE