

# PROGRAMME DE COURS

## JANVIER & FEVRIER 2021

### ADULTE OU ADULTE/ENFANT

#### MON JOLI MENU

Ceviche de poisson, patates douces et grenade;  
Crumble de butternut, parmesan, poitrine et fondue  
d'oignon; Biscuit génoise et mousse pinacolada  
(ananas)

**MARDI 19 JANVIER 10:00 A 12:00**  
**JEUDI 04 FEVRIER 10:00 A 12:00**  
**VENDREDI 26 FEVRIER 14:00 A 16:00**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

#### DETOUR AU TAJ MAHAL

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

**MARDI 19 JANVIER 14:00 A 16:00**  
**MARDI 02 FEVRIER 14:00 A 16:00**  
**JEUDI 18 FEVRIER 17:00 A 19:00**  
**SAMEDI 27 FEVRIER 10:00 A 12:00**

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s)  
hermétique(s) moyenne(s)

#### DESSERTS TRÈS GOURMANDS

Mille-feuille de ganache au chocolat noir et tuiles de  
meringue au citron; Bouchées pralinoises; Muffins au  
nougat maison

**VENDREDI 22 JANVIER 10:00 A 12:00**  
**VENDREDI 29 JANVIER 14:00 A 16:00**  
**SAMEDI 30 JANVIER 10:00 A 12:00**  
**VENDREDI 19 FEVRIER 17:00 A 19:00**

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

#### AU COIN DU FEU (supplément 5 €)

Terrine de canard aux noisettes et pistaches; Agneau  
aux aromates, cocotte lutée aux légumes d'hiver et  
citron confit; Poires pochées et muffins au chocolat;  
Citron confit

**VENDREDI 22 JANVIER 14:00 A 16:00**

Prévoir : 1 terrine + 2 Cocotte(s) individuelle(s)  
grande(s) de ou 2 Pot(s) en verre type &quot;Le  
Parfait&quot;; allant au f+ 2 ramequin(s)

#### ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : C'EST MOI QUI L'AI FAIT

Crème brûlée aux tomates confites et parmesan;  
Parmentier de canard; Tarte tatin aux pommes  
fondantes

**SAMEDI 23 JANVIER 10:00 A 12:00**  
**SAMEDI 13 FEVRIER 10:00 A 12:00**  
**JEUDI 18 FEVRIER 10:00 A 12:00**  
**SAMEDI 27 FEVRIER 14:00 A 16:00**

Prévoir : 2 ramequin(s) à crème brûlée + 1 petit plat à  
gratin + 1 boîte(s) hermétique(s)

#### LES MACARONS D'HIVER

Les macarons à la vanille; Macarons au chocolat

**SAMEDI 23 JANVIER 14:00 A 16:00**  
**VENDREDI 12 FEVRIER 17:00 A 19:00**  
**SAMEDI 20 FEVRIER 14:00 A 16:00**

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

#### LE BRUNCH GOURMAND DU DIMANCHE

oeuf cocotte à la fondue de poireaux, parmesan et  
bacon grillé; Scones moelleux aux raisins; Panna  
cotta à l'amande, confit de poires, pain d'épices et  
noisettes

**DIMANCHE 24 JANVIER 10:00 A 12:00**  
**DIMANCHE 21 FEVRIER 10:00 A 12:00**

Prévoir : 2 ramequin(s) à soufflé + 2 boîte(s)  
hermétique(s) + 2 verre(s) transparent(s)

## TOUT EN AGRUMES

Cheesecake aux carottes, colombo et St-Jacques;  
Poulet en croûte de citron, légumes d'hiver rôtis;  
Verrine à la clémentine

**MARDI 26 JANVIER 14:00 A 16:00**  
**VENDREDI 05 FEVRIER 14:00 A 16:00**  
**VENDREDI 12 FEVRIER 10:00 A 12:00**  
**MARDI 16 FEVRIER 17:00 A 19:00**

Prévoir : 4 verre(s) transparent(s) + 2 boîte(s) hermétique(s)

## 2021 : ANNEE SAVOUREUSE

Tatin aux échalotes confites; Risotto au magret fumé, roquette et noix; Verrine choco noisette, gelée caramel et cognac

**VENDREDI 29 JANVIER 10:00 A 12:00**  
**VENDREDI 05 FEVRIER 17:00 A 19:00**  
**MERCREDI 10 FEVRIER 17:00 A 19:00**  
**MARDI 23 FEVRIER 17:00 A 19:00**

Prévoir : 2 moule à tartelette environ 12 à 15 cm de diamètre + 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s) transparent(s)

## ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : TOUT EN COULEUR

Bricks aux pommes et chocolat; Crumble tutti frutti;  
Banane curd et moelleux au chocolat au lait

**SAMEDI 30 JANVIER 14:00 A 16:00**  
**MARDI 09 FEVRIER 14:00 A 16:00**  
**SAMEDI 20 FEVRIER 10:00 A 12:00**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 petit plat à gratin

## ESCALE AU JAPON

Les sushis, les makis, california rolls...

**SAMEDI 06 FEVRIER 14:00 A 16:00**  
**VENDREDI 26 FEVRIER 17:00 A 19:00**

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

## SE RENCONTRER EN CUISINE (réservé aux célibataires)

Oeuf poché, aligot et noisettes; Paupiette de volaille maison, patates douces, champignons et sauce suprême; Ananas poêlées, sorbet passion

**SAMEDI 13 FEVRIER 17:00 A 19:00**

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

## LA ST VALENTIN : réservez pour 2 et venez en couple !

Feuilleté de St-Jacques à la crème au cognac;  
Brochette de saumon, émulsion beurre-gingembre;  
Coulant au chocolat au piment d'espelette

**DIMANCHE 14 FEVRIER 10:00 A 12:00**

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

## ENFANT (6-12ANS)

### ENFANTS (6-12 ans) : GOÛTER DES VACANCES

Moelleux à la noisette; Pots de crème à la vanille;  
Langues de chat

**MARDI 09 FEVRIER 10:00 A 12:00**  
**MERCREDI 17 FEVRIER 14:00 A 16:00**

Prévoir : 4 ramequin(s) + 1 boîte(s) hermétique(s)

### ENFANT (6-12 ans) : COMME LES GRANDS

Rostis de légumes; Médailon de volaille à la Vache qui rit; Cheesecake cacahuètes et chocolat

**MERCREDI 10 FEVRIER 14:00 A 16:00**  
**MARDI 16 FEVRIER 10:00 A 12:00**

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