

PROGRAMME DE COURS

MARS & AVRIL 2021

EXPRESS

ADULTE : EXPRESS LUNCH

Terrine au poisson et noix de pétoncles aux agrumes, sauce mousseline

MARDI 02 MARS 12:30 A 13:15
JEUDI 18 MARS 12:30 A 13:15
JEUDI 15 AVRIL 12:30 A 13:15
LUNDI 26 AVRIL 12:30 A 13:15

Prévoir : 1 Cocotte(s) individuelle(s) grande(s)

ADULTE

ADULTE : MON MENU AU WOK

Nouilles sautées aux légumes croquants (Chaomian);
Wok de poulet aux noix de cajou; Riz frit aux crevettes

MARDI 02 MARS 18:30 A 20:30
JEUDI 11 MARS 18:00 A 20:00
SAMEDI 27 MARS 18:00 A 20:00
JEUDI 15 AVRIL 18:30 A 20:30
SAMEDI 24 AVRIL 10:00 A 12:00

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

ADULTE : FETONS LA SAINT-PATRICK (fête irlandaise)

Feuilleté d'agneau à la bière; Marmite de poisson et crustacés à la bière blanche et mimolette; Bailey's cheese cake

VENDREDI 05 MARS 14:00 A 16:00
JEUDI 11 MARS 10:00 A 12:00
SAMEDI 13 MARS 18:00 A 20:00
MERCREDI 17 MARS 18:30 A 20:30

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

ADULTE : PARFUMS D'AILLEURS

Terrine de poulet à l'oriental; Poisson du jour, crumble au Piment d'Espelette, fondue de légumes; Mousse au chocolat intense, confit d'abricot à la cardamome

JEUDI 04 MARS 14:00 A 16:00
MARDI 09 MARS 18:30 A 20:30
VENDREDI 19 MARS 18:30 A 20:30
JEUDI 25 MARS 18:30 A 20:30
VENDREDI 09 AVRIL 14:00 A 16:00
JEUDI 22 AVRIL 18:30 A 20:30
MARDI 27 AVRIL 10:00 A 12:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 pot a confiture + 1 petit plat à gratin + 2 verrine(s)

ADULTE : TENDRES CONFITS

Palets au chèvre frais en habit de poivrons confits; Tajine de poulet au citron confit et olives vertes; Mousse au chocolat intense et gingembre confit maison

JEUDI 04 MARS 18:30 A 20:30
SAMEDI 13 MARS 10:00 A 12:00
MARDI 16 MARS 14:00 A 16:00
MARDI 23 MARS 14:00 A 16:00
VENDREDI 02 AVRIL 14:00 A 16:00
MARDI 13 AVRIL 10:00 A 12:00

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

ADULTE : C'EST CHOU-CCULENT !

Chouquettes; Choux à la crème; Eclairs au chocolat ou à la vanille

VENDREDI 05 MARS 18:30 A 20:30
MARDI 09 MARS 14:00 A 16:00
SAMEDI 20 MARS 10:00 A 12:00
VENDREDI 26 MARS 18:30 A 20:30
VENDREDI 09 AVRIL 10:00 A 12:00
MARDI 20 AVRIL 18:30 A 20:30
VENDREDI 30 AVRIL 18:30 A 20:30

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : LA CUISINE INDIENNE

Naans au fromage; Sindhi Murgh (mijoté de poulet aux épices et yaourt); Pakora de crevettes, chutney à la mangue

SAMEDI 06 MARS 14:00 A 16:00
VENDREDI 26 MARS 14:00 A 16:00
SAMEDI 10 AVRIL 17:00 A 19:00
VENDREDI 16 AVRIL 14:00 A 16:00
JEUDI 22 AVRIL 10:00 A 12:00
JEUDI 29 AVRIL 18:30 A 20:30

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : TROIS CONTINENTS

Raviolis japonais au porc poêlés (gyoza); Poulet façon maffe (recette africaine); Carré fondant à la cacahuètes

SAMEDI 06 MARS 18:00 A 20:00
VENDREDI 12 MARS 18:30 A 20:30
MARDI 16 MARS 10:00 A 12:00
VENDREDI 02 AVRIL 18:30 A 20:30
MARDI 13 AVRIL 18:30 A 20:30
SAMEDI 24 AVRIL 18:00 A 20:00
JEUDI 29 AVRIL 14:00 A 16:00

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s) + 1 petit plat à gratin

ADULTE : LE MILLE-FEUILLES (feuilletage maison)

Mille-feuilles à la vanille

VENDREDI 12 MARS 14:00 A 16:00
VENDREDI 19 MARS 14:00 A 16:00
MARDI 23 MARS 18:30 A 20:30
JEUDI 01 AVRIL 10:00 A 12:00
JEUDI 22 AVRIL 14:00 A 16:00
VENDREDI 30 AVRIL 10:00 A 12:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s)

ADULTE : MON REPAS DE PAQUES

Oeuf mollet, crème de fanes et copeaux de radis; Mille feuille pomme de terre anna, fondue d'agneau et aubergines; Crème au chocolat, chantilly calisson, feuilletine

JEUDI 18 MARS 18:30 A 20:30
JEUDI 25 MARS 10:00 A 12:00
VENDREDI 02 AVRIL 10:00 A 12:00
SAMEDI 03 AVRIL 18:00 A 20:00
VENDREDI 09 AVRIL 18:30 A 20:30

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s) + 2 verrine(s)

LE BRUNCH

Pancakes moelleux et caramel au beurre salé; Tartare de saumon; Oeuf Bénédicte; Smoothie exotique

DIMANCHE 21 MARS 10:00 A 12:00
DIMANCHE 18 AVRIL 10:00 A 12:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s) + 1 pot en verre avec couvercle

ADULTE : POISSON D'AVRIL

Saumon à la peau croustillante, sauce vierge à la pomme verte; Poisson en habit vert, citronnelle et bouquet primeur; Ananas, crumble à la menthe, crémeux citron vert et voiles en nougatine

JEUDI 01 AVRIL 18:30 A 20:30
MARDI 06 AVRIL 10:00 A 12:00
SAMEDI 17 AVRIL 18:00 A 20:00
VENDREDI 30 AVRIL 14:00 A 16:00

Prévoir : 8 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : LE PRINTEMPS AU JARDIN

Terrine petits pois et coriandre, sauce moutarde et pignons; Canard, compote de tomates au chorizo, vinaigrette au basilic et jus de viande; Parfait à la fraise

MARDI 06 AVRIL 14:00 A 16:00
SAMEDI 10 AVRIL 14:00 A 16:00
VENDREDI 16 AVRIL 18:30 A 20:30
MARDI 20 AVRIL 14:00 A 16:00
VENDREDI 23 AVRIL 18:30 A 20:30
MARDI 27 AVRIL 18:30 A 20:30
JEUDI 29 AVRIL 10:00 A 12:00

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) + 6 ramequin(s) + 2 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s)

ADULTE/ENFANT

ADULTE/ENFANT (1 inscription/binôme) : LES MACARONS

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

SAMEDI 20 MARS 14:00 A 16:00
SAMEDI 27 MARS 14:00 A 16:00
SAMEDI 10 AVRIL 10:00 A 12:00
VENDREDI 23 AVRIL 10:00 A 12:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE/ENFANT (1 inscription/binôme) : LA « POMME » DANS TOUT SES ETATS

Blinis de pommes de terre et crème fouettée de saumon fumé; Aumônières au canard confit et foie gras, sauce pomme; Bavarois pommes-caramel

SAMEDI 13 MARS 14:00 A 16:00
SAMEDI 27 MARS 10:00 A 12:00
MERCREDI 14 AVRIL 14:00 A 16:00

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE/ENFANT (1 inscription/binôme) : MENU DE SAISON

Croustillant au poulet, fromage frais et abricot secs; Papillote de poisson, fils de légumes; Carrot Cupcake

SAMEDI 06 MARS 10:00 A 12:00
SAMEDI 24 AVRIL 14:00 A 16:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE/ENFANT (1 inscription/binôme) : CHO-CHO-CHOCOLAT !

Twix maison : sablé, caramel au beurre salé enrobage chocolat lait; Coulant au chocolat à la fleur de sel; Tarte sablée au chocolat

SAMEDI 03 AVRIL 10:00 A 12:00
SAMEDI 17 AVRIL 14:00 A 16:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ESCAPE COOK

ESCAPE COOK : LE BRUNCH

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer votre brunch ?

DIMANCHE 07 MARS 10:00 A 12:00
SAMEDI 17 AVRIL 10:00 A 12:00
DIMANCHE 25 AVRIL 10:00 A 12:00

ESCAPE COOK : LES BOUCHÉES APÉRITIVES

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer vos bouchées apéritives ?

SAMEDI 20 MARS 18:00 A 20:00

ESCAPE COOK : PATISSERIES

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

SAMEDI 03 AVRIL 14:00 A 16:00

ENFANT (6-12ANS)

ENFANT (6-12ans) : MA CUISINE TEX MEX

Quesadillas mexicain de poulet (galettes maison); Guacamole (mexicain); Churros

LUNDI 12 AVRIL 14:00 A 16:00
MERCREDI 21 AVRIL 14:00 A 16:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ENFANTS : C'EST PAQUES !

Cupcakes : décorations en crème au beurre et pâte à sucre; Moelleux au chocolat façon nid de Pâques

MARDI 13 AVRIL 14:00 A 16:00
MERCREDI 21 AVRIL 10:00 A 12:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) de hautes+ 1 boîte(s) hermétique(s)

ENFANTS (6-12 ans) : TOUT CHOCOLAT

Biscuit tourbillon; Sucette croustillante au chocolat; Cookies moelleux

MERCREDI 14 AVRIL 10:00 A 12:00
MARDI 20 AVRIL 10:00 A 12:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)