

Du 5 septembre au 6 novembre 2022

*Ce programme n'est pas mis à jour automatiquement, certaines modifications peuvent avoir lieu.
Nous vous remercions de vous référer à la page programme du site Internet*

SPÉCIAL

COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VINS : L'ESPAGNE

Croquetas au chorizo; Zarzuela; Mousse au turrón
(ou presque)

VENDREDI 23 SEPTEMBRE 19:00 A 23:00

COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VINS : SUR LES BERGES DU RHÔNE : DE LA SUISSE A LA MÉDITERRANÉENNE

Mille feuille Röstis, viande des grisons et fromage
suisse; Poulet Célestine; Nougat glacé façon 13
desserts provençaux

VENDREDI 14 OCTOBRE 19:00 A 23:00

VENDREDI 21 OCTOBRE 19:00 A 23:00

ESCAPE COOK, L'AUTOMNE

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer
votre menu? Muffins d'automne (courge, tandoori,
parmesan); Escalope de volaille aux pommes,
gratinée au fromage de chèvre et romarin; Babka,
poire, châtaigne et noisette

DIMANCHE 02 OCTOBRE 10:00 A 12:00

SAMEDI 22 OCTOBRE 17:00 A 19:00

ADULTE : DU POTAGER A L'ASSIETTE

L'atelier Gourmand et le champ libre s'associe pour
vous régaler avec les produits du potager bio de
Vincent Nedelec, La Ménitré. Lors d'un cours de
cuisine, vous préparez de délicieuses recettes avec la
récolte de la semaine

JEUDI 22 SEPTEMBRE 14:30 A 16:30

JEUDI 20 OCTOBRE 14:00 A 16:00

ADULTE

PÂTISSERIE : ABRICOT, COCO ET AMANDE

Mousse coco, insert abricot, dacquoise aux amandes

SAMEDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00

PÂTISSERIE : LE PARIS-BREST

VENDREDI 23 SEPTEMBRE 09:30 A 11:30

LES MACARONS DES BEAUX JOURS

Macarons à la framboise; Macarons passion

SAMEDI 10 SEPTEMBRE 17:00 A 19:00

ADULTE : LES MACARONS D'AUTOMNE

Les macarons à la pomme; Les macarons à la
noisette

MERCREDI 05 OCTOBRE 19:00 A 21:00

SAMEDI 08 OCTOBRE 17:00 A 19:00

JEUDI 27 OCTOBRE 19:00 A 21:00

SAMEDI 05 NOVEMBRE 09:30 A 11:30

ADULTE : JAPON

Les sushis, les makis, california rolls...; Poulet yakitori

MERCREDI 07 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00

SAMEDI 08 OCTOBRE 09:30 A 11:30

SAMEDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

VENDREDI 04 NOVEMBRE 09:30 A 11:30

ADULTE : DELICIEUSEMENT VOTRE

Carottes confites, sarrasin, sauce yaourt et citron
confit; Poisson, cuisson douce, tapenade, bouillon
d'herbes, oignon nouveau mariné; Pavlova aux fruits

JEUDI 08 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00

LUNDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LUNDI 17 OCTOBRE 19:00 A 21:00

PROGRAMME

ADULTE : LES BEAUX JOURS

Gambas en croûte de noix de cajou, vinaigrette ail et gingembre; Ballottine de volaille farcie au basilic frais, tian de légumes à la provençale; Crème brûlée aux pralines roses

SAMEDI 10 SEPTEMBRE 09:30 A 11:30
LUNDI 19 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00
MERCREDI 05 OCTOBRE 19:00 A 21:00

ADULTE : L'ÉTÉ INDIEN

Chakchoucha; Sarrasin comme un risotto, crème de laitue, champignons dorés; Panna cotta de yaourt, prune et granola

JEUDI 15 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00
SAMEDI 17 SEPTEMBRE 17:00 A 19:00
MARDI 20 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00

ADULTE : SIMPLISSIMO

Galettes légumes et feta, ketchup maison; Gambas, ail et safran; Tarte fine nectarine et noisette

JEUDI 15 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00
SAMEDI 17 SEPTEMBRE 09:30 A 11:30
MARDI 27 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00

ADULTE : VOYAGES, VOYAGES

Fenouil, grenade et feta; Porc confit, citronnelle et riz thaï; Yaourt glacé, abricot mariné miel et verveine

VENDREDI 16 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00
SAMEDI 24 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00
VENDREDI 30 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00

ADULTE : INDE-NIABLEMENT BON

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

SAMEDI 17 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00
MERCREDI 21 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00
VENDREDI 14 OCTOBRE 14:00 A 16:00
SAMEDI 05 NOVEMBRE 17:00 A 19:00

ADULTE : SAVEURS

Crème brûlée aux tomates cerise, parmesan et thym; Tajine de gambas au safran; Sablé breton, figues au miel, glace au yaourt

SAMEDI 24 SEPTEMBRE 09:30 A 11:30
JEUDI 29 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00
VENDREDI 07 OCTOBRE 14:00 A 16:00

ADULTE : MILLE ET UN PARFUMS

Velouté froid de courgettes et roquette, noisettes grillées et chorizo; Poulet et aubergine, miso, gingembre; Marquise glacée aux chocolat, caramel

LUNDI 26 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00
JEUDI 06 OCTOBRE 19:00 A 21:00

ADULTE : LA BRETAGNE

Moules gratinées au curry; Porc au cidre, couscous de blé noir; Kouign amann

MERCREDI 28 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00
SAMEDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00
JEUDI 27 OCTOBRE 09:30 A 11:30
SAMEDI 29 OCTOBRE 17:00 A 19:00

ADULTE : LA ROUTE DES ÉPICES

Gambas au gingembre flambées au Cointreau; Tajine d'agneau aux abricots moelleux; Verrine biscuit aux épices, choco crémeux et poires

SAMEDI 01 OCTOBRE 09:30 A 11:30
MARDI 04 OCTOBRE 19:00 A 21:00
MARDI 11 OCTOBRE 14:00 A 16:00
DIMANCHE 16 OCTOBRE 10:00 A 12:00

ADULTE : UN SOIR A BEYROUTH

Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)

JEUDI 06 OCTOBRE 14:00 A 16:00
MERCREDI 12 OCTOBRE 19:00 A 21:00
SAMEDI 15 OCTOBRE 09:30 A 11:30
JEUDI 03 NOVEMBRE 19:00 A 21:00

PROGRAMME

ADULTE : DES POMMES, DES POIRES...

Brioche (maison) aux poires et fourme d'Ambert; Dos de cabillaud en croûte de noisette, tagliatelles pomme céleri; Panna cotta pralinée aux pommes tatin

MARDI 11 OCTOBRE 19:00 A 21:00
DIMANCHE 16 OCTOBRE 14:00 A 16:00
JEUDI 20 OCTOBRE 19:00 A 21:00

ADULTE : PLAISIR

Brioche au chorizo; St Jacques au beurre d'orange, julienne de légumes; Tatin bretonne à l'ananas rôti, coulis caramel

LUNDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00
SAMEDI 22 OCTOBRE 14:00 A 16:00
MERCREDI 26 OCTOBRE 19:00 A 21:00
SAMEDI 29 OCTOBRE 09:30 A 11:30

ADULTE : FRUITS SECS

Terrine de campagne aux pistaches; Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne; Palet breton chocolat caramel et éclats d'amandes

LUNDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00
MERCREDI 02 NOVEMBRE 19:00 A 21:00

JEUNESSE

ADULTE/ENFANT : (1 inscription par binôme) : GOÛTER AU CHOCOLAT

Éclairs au chocolat (ou vanille ou pistaches ou café...); Rochers choco-cacahuètes; Chouquettes aux grains de sucre

SAMEDI 10 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00
DIMANCHE 02 OCTOBRE 14:00 A 16:00
JEUDI 27 OCTOBRE 14:00 A 16:00
JEUDI 03 NOVEMBRE 14:00 A 16:00
SAMEDI 05 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

ADULTE/ENFANT : HALLOWEEN

Sablés squelette; Brioche citrouille; Moelleux au chocolat araignée

SAMEDI 29 OCTOBRE 14:00 A 16:00
LUNDI 31 OCTOBRE 16:30 A 18:30

ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : TOUT EST BON, avec Solidarifood

VENDREDI 04 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : BON APPÉTIT

Mini-cakes salés (comté-jambon); Colombo de poulet au butternut; Gâteau au fromage blanc, pommes, crumble aux noisettes

SAMEDI 15 OCTOBRE 17:00 A 19:00
MERCREDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

ENFANTS (6-12 ans) : MON MENU WAOUH

Soupe bleue; Bowl (volaille, légumes, nouilles de riz magiques); Un brownie au chocolat mais pas que...

MARDI 25 OCTOBRE 14:00 A 16:00
MERCREDI 02 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

ENFANTS (6-12 ans) : MON GOÛTER D'HALLOWEEN

?il sanglant (rochers coco); Truffes momie (chocolat); Ma petite citrouille au riz soufflé

VENDREDI 28 OCTOBRE 14:00 A 16:00
LUNDI 31 OCTOBRE 14:00 A 16:00