



FAITES UNE PAUSE EN CUISINE

JUILLET 2020

Mercredi 1 à 14h: Pavé de poisson rôti aux olives, tagliatelles de courgettes et financier à la pêche

Jeudi 2 à 18h: Pavé de poisson rôti et poire poêlée au gingembre, vinaigrette agrumes, moelleux au chocolat avocat

Samedi 4 à 10h: Atelier apéro dînatoire

Mercredi 8 à 14h: Atelier enfant: tomate farcie aux crevettes et sauce cocktail, tarte aux fruits

Jeudi 9 à 18h: Brochettes de bœuf à la tomate et au basilic et tian de légumes, tarte à l'abricot au thym

Mercredi 15 à 14h: Atelier enfant: brochettes de poulet au romarin et pommes dauphine, moelleux au chocolat et crème anglaise

Jeudi 16 à 18h: Ceviche de cabillaud et légumes de saison, sablé aux figues

Samedi 18 à 10h: Atelier poisson