



## FAITES UNE PAUSE EN CUISINE

### *MAI 2020*

Jeudi 7 à 18h: Poêlée d'asperges vertes, œuf poché et crumble chorizo, panna cotta aux fruits rouges

Samedi 9 à 10h: ATELIER APERO DINATOIRE

Jeudi 14 à 18h: Côte de cochon au saté, petits pois à la française, tartare de fraise sur son sablé breton et sa crème à la vanille

Vendredi 15 à 18h: Gambas en kadaïf et poêlée de choux rouge, tartare de fraise au citron vert

Mercredi 20 à 14h: ATELIER ENFANT: nuggets et pomme dauphine, brioche façon pain perdu

Vendredi 22 à 18h: Brochettes de gambas et tartare d'avocat, crumble rhubarbe noisette et pistache

Samedi 23 à 10h: ATELIER APERO DINATOIRE

Mercredi 27 à 14h: ATELIER MACARONS

Jeudi 28 à 18h: Filet de canette aux cerises, écrasé de pomme de terre à l'estragon, tiramisu aux fraises

Vendredi 29 à 18h: ATELIER JAPONAIS



## FAITES UNE PAUSE EN CUISINE

*JUIN 2020*

Mercredi 3 à 14h: Tataki de bœuf et julienne de légumes, île flottante au thé matcha ( à emporter)

Jeudi 4 à 18h: Ravioles de crevettes et petits légumes, jus de crevettes, soupe de fraises et basilic

Vendredi 5 à 18h: ATELIER POISSON

Jeudi 11 à 18h: Risotto aux petits pois, tiramisu aux fruits rouges

Samedi 13 à 10h: Brochettes de bœuf aux épices et biscayenne, financier noisette et tartare de melon

Mercredi 17 à 14h: ATELIER ENFANT : burger maison, milk-shake à la fraise

Jeudi 18 à 18h: Pavé de thon mi-cuit et haricot vert, tatin de pêche et amande

Mercredi 24 à 14h: ATELIER ENFANT: lasagnes maison et charlotte aux fruits rouges

Jeudi 25 à 18h: Pavé de poisson rôti sur son tartare de tomate et sauce vierge, bavarois aux framboises

Samedi 27 à 10h: ATELIER APERO DINATOIRE