



## FAITES UNE PAUSE EN CUISINE

### *MARS 2020*

Mercredi 4 à 14h: Asperge rôtie et oeuf mollet, crumble poire (à emporter)

Samedi 7 à 10h: ATELIER APERO DINATOIRE

Mercredi 11 à 14h: Atelier ENFANT: burger maison, soupe au chocolat au lait et chantilly vanille

Jeudi 12 à 18h: Tataki de boeuf et wok de légumes, île flottante au thé matcha

Mercredi 18 à 14h: ATELIER ENFANT: samoussa kiri-pomme de terre sauce aigre douce et cookies M&M's

Mercredi 25 à 18h: Crème d'asperge et raviole de jambon-ricotta, panna cotta aux fruits frais

Jeudi 26 à 18h: Papillote de poisson au beurre blanc safrané, tarte chocolat et cacahuètes caramélisées



## FAITES UNE PAUSE EN CUISINE

### AVRIL 2020

Mercredi 1 à 18h: Crème d'asperge et avocat et ses ravioles au comté, Poire Belle-Hélène

Jeudi 2 à 18h: Brochette de boeuf aux épices et salade de quinoa, mousse de banane et citron vert au yaourt

Samedi 4 à 10h: ATELIER APERO DINATOIRE

Mercredi 8 à 14h: ATELIER MACARONS

Jeudi 9 à 18h: Ballottine de volaille au thym et chou rouge au tandoori, profiteroles au chocolat

Vendredi 10 à 18h: ATELIER POISSON

Mercredi 15 à 14h: ATELIER ENFANT: burger maison, brownie chocolat (à emporter)

Jeudi 16 à 18h: Râble de lapin au chorizo et tian de légumes au bacon, carpaccio de pamplemousse et orange émulsion tonka

Mercredi 22 à 14h: ATELIER ENFANT: croustillant emmental et oeuf cocotte, brioche façon pain perdu

Jeudi 23 à 18h: Pavé de poisson rôti et poire poêlée au gingembre, vinaigrette agrumes, moelleux au chocolat avocat

Mercredi 29 à 14h: ATELIER ENFANT: cordon bleu à la vache qui rit et petits pois, tarte au chocolat