

Mars

Vendredi 6 : Repas Italien

Pita aux champignons et parmesan

Lasagnes revisitées

Tiramisu mangue

Vendredi 20 : Repas cosmopolite

Galette de semoule et couscous de légumes

Risotto revisité aux brocolis, saumon fumé et oeuf poché, crème de gorgonzola

Tatin aux pommes

Avril

Jeudi 2 : Cocktail dinatoire

Biscuit financier à l'andouille, crème de moutarde

Accra de poulet sauce chien

Rémoulade de céleri aux gambas

Chutney de carottes au pamplemousse et dés de jambon

Mini pavlova aux fruits du moment

Risotto pommes caramel

Vendredi 17 : Repas Italien

Focaccia au jambon et mozzarella

Risotto façon bourguignon et son émincé de boeuf

Panna cotta caramel et pommes

Mai

Vendredi 22 : Cocktail Dinatoire

Samossas aux pommes de terres nouvelles et petits pois

Chou praliné

Mini cheesecake aux fraises

Tempura de chou fleur , sauce cocktail

Mousse d'asperges et saumon fumé et tuile Parmesan

Pop cake chèvre chorizo

Vendredi 29 : Repas Italien

Panna cotta parmesan

Croustillant de jambon

Risotto revisité aux jeunes légumes de saison, Saltimbocca de poulet,
crème de champignons

Cannoli de pâte feuilletée à la ricotta

Juin

Vendredi 19 : Repas Français

Oeuf poché, crème de fanes de radis et crumble d'artichauts à l'ail

Filet mignon de porc façon wellington , pommes Hasselback, sauce aux
framboises

Chou à la mousse aux fruits de saison

Vendredi 26 : Plancha

Cassolette espagnole

Brick aux légumes de saison, maquereaux marinés aux baies de batak

Brioche perdue à la fève de tonka et fruits de saison flambés

Début des cours : 19h00

Un acompte sera demandé. Pour les cartes cadeaux, nous vous demandons de les apporter au moment de votre réservation.

Réservations obligatoires par mail ou par téléphone :
comptoirdeladiguemontaignu@gmail.com
02 51 62 42 89