

MENUS COURS DE CUISINE ADULTES

Septembre 2026- Aout 2027

mercredi -jeudi 18H-21H - mercredi unqt 15/12 au 30/3/27

DATE	ENTREE	PLAT	DESSERT
Mercredi 02/09/2026	eclair au thon, estragon, citron et fromage frais	filets de maquereaux risotto au chorizo	profiterolles
Jeudi 03/09/2026	verrine mangue, crevette, avocats	aiguillettes de canard à l'orange, fagot d'haricots verts champignons	mini cakes aux fruits confits
Mercredi 09/09/2026	figues au fromage chevre et miel	pavé de saumon mariné frites de patates douces , sauce à la menthe	tarte au citron revisitée
Jeudi 10/09/2026	millefeuille betterave et chevre frais à la ciboulette	médailillon de dinde , légumes rotis	panacotta et coulis de caramel beurre salé
Mercredi 16/09/2026	Macarons petits pois menthe	Dos de cabillaud en croute de chorizo et sa fondue de poireaux, sauce aux agrumes	Macarons au café
Jeudi 17/09/2026	tartelettes croustillantes basques	poulet basquaise et son riz pilaf	mousse au chocolat et piment d'espelette
Mercredi 23/09/2026	clafoutis tomates cerise basilic	crevettes flambée au pastis et choux fleur rôti	clafoutis aux fruits de saison
Jeudi 24/09/2026	celeri remoulade et sa tuile de parmesan	filet mignon en croute ,mousseline de panais	mi cuit à la châtaigne
Mercredi 30/09/2026	velouté de potiron truffé	filet de thon aux capres boulgour aux herbes	gateau fondant aux figues, amandes et noisettes
Jeudi 01/10/2026	soupe de châtaigne au lard croustillant	Rôti de boeuf et risotto aux cèpes	Pommes caramélisées aux amandes et sa meringue
Mercredi 07/10/2026	tatin d'endives	dos de bar, echalotte confite et écrasé de patate douce	mousse au chocolat
Jeudi 08/10/2026	Piperade basque	Axoa de veau	Poires confites
Mercredi 14/10/2026	Macarons chevre figue	filets de maquereau snackés et poireaux ricotta	Macarons chocolat piment d'espelette
Jeudi 15/10/2026	velouté chou fleur vanille	Roulé de dinde aux champignons et son méli mélo de choux	la véritable tarte tatin
Mercredi 21/10/2026	eclair tomates séchées jambon de bayonne	papillotes de saumon au gingembre , riz rouge	profiterolles
Jeudi 22/10/2026	verrine tricolore	volaille aux champignons pommes de terres grenaille au four	clafoutis au pommes et pralins
Mercredi 28/10/2026	tartelette tomate et moutarde	dos de cabillaud crumble de chorizo et sa fondue d'aubergines	mi cuit au chocolat
Jeudi 29/10/2026	tartelettes croustillantes basques	filet mignon en croute et son duo de choux fleur	mi cuit à la châtaigne
Mercredi 04/11/2026	crumble de patate douce et carotte	filet de truite aux amandes et purée grand chef	tarte au citron revisitée
Jeudi 05/11/2026	bricks au pélaridon	poulet basquaise et son riz pilaf	flan à la noix de coco
Mercredi 11/11/2026	oeufs brouillés au curry et à la moutarde	roti de dinde aux petits légumes d'automne	tartelette au chocolat
Jeudi 12/11/2026	la piperade revisitée	Filet de rouget, purée de butternut, fenouil aux agrumes	les financiers
Mercredi 18/11/2026	eclairs au thon	aiguillettes de canard au miel et carottes roties	chouquettes
Jeudi 19/11/2026	tartelette salée poireau et chevre	papillote de cabillaud tomates et estragon	mousse au chocolat
Mercredi 25/11/2026	ceviche de dorade, coriandre citron vert	poulet pané en croute de noisette , fondue de poireaux sauce aux agrumes	clafoutis aux poires
Jeudi 26/11/2026	crumble de patate douce et carotte	saumon au sirop d'érable sauce canneberge, farandole de légumes colorés	tarte au citron revisitée
Mercredi 02/12/2026	velouté chou fleur vanille	medaillon de veau et choux de bruxelle laqués	baba au rhum
Jeudi 03/12/2026	flan carotte cumin	filets de maquereau à la moutarde , purée grand chef	croustillants banane chocolat
Mercredi 09/12/2026	macaron au saumon fumé	pavé de boeuf et risotto aux truffes	macaron chocolat passion
Jeudi 10/12/2026	velouté de butternut et ile flottante truffée	Aile de raie à la grenobloise et ses pomme de terre sautées	les financiers
Mercredi 16/12/2026	éclair au saumon fumé et son mesclun	coquilles saint jacques, mousseline de butternut	profiteroles
Mercredi 06/01/2027	verrine creative	Blanquette de dinde à la vanille	tarte au citron revisitée
Mercredi 13/01/2027	clafoutis poivrons rouge ossau iraty	papillote de saumon au gingembre, boulgour aux herbes	pommes caramélisées aux amandes
Mercredi 20/01/2027	creme de panais roti chips de lard fumé	pièce de boeuf , déclinaison de courge	panna cotta caramel beurre salé
Mercredi 27/01/2027	crumble de patate douce et carottes	pavé de cabillaud à la grenobloise, puree grand chef	financiers

Mercredi 03/02/2027	macaron tomate sechees piment d'espelette	axoa du pays basque	macaron cerise d'itxassou
Mercredi 10/02/2027	velouté de champignons	thon sauce au capre et sa fondue de poireaux	mousse au chocolat
Mercredi 17/02/2027	eclair creme de ciboulette	côte de porc, chou fleur et crème au reblochon	chouquettes
Mercredi 24/02/2027	Millefeuille de betterave au chèvre frais	dos de cabillaud à la pistache, carotte à l'orange et raifort	poires confites noisette et chocolat
Mercredi 03/03/2027	tartelette croustillante basque	grenadins de veau aux chataignes	fondant à la chataigne
Mercredi 10/03/2027	velouté de choux fleur à la vanille	Filet de dorin snackés et farandole de légumes de saison sauce agrumes	babas au rhum
Mercredi 17/03/2027	Tartelette poireaux chèvre	Filet mignon laqué et son risotto au bleu	tartelette noix et caramel
Mercredi 24/03/2027	brick de pélardon au miel	filet de lieu champignons à la creme et son riz pilaf	clafoutis aux pommes et pralin
Mercredi 31/03/2027	soupe de panais au lard croustillant	roti de porc façon orlof	mi cuit au chocolat
Jeudi 01/04/2027	éclair au thon	gambas flambées et mousseline de vitelotte	profiterolles
Mercredi 07/04/2027	flan aux carottes	Filet de poulet fermier en croute de noisette et fondue de poireaux	flan coco
Jeudi 08/04/2027	Macarons au saumon fumé	filet de bar aux capres et sa déclinaison de butternut	macarons au café
Mercredi 14/04/2027	clafoutis chorizo poivrons	Farandole de légumes farcis revisites	verrine chocolat orange
Jeudi 15/04/2027	velouté de champignons noisettes toastées	dos de cabillaud crumble de chorizo et sa déclinaison de pomme de terre	croustade poire chocolat
Mercredi 21/04/2027	salade betterave pomme et noix	escalope de veau à la normande et sa farandole de légumes colorés	tartelette tatin
Jeudi 22/04/2027	Soupe à l'oignon	medaillon de lotte au lard, mousseline de topinambour	croustillants bananes chocolat
Mercredi 28/04/2027	tartelette croustillante comme au pays basque	poulet basquaise et son riz pilaf	fondant chocolat au piment d'espelette
Jeudi 29/04/2027	verrine créative	crevettes en croute de noisette, tagliatelles de légumes	Verrine de crème à l'orange
Mercredi 05/05/2027	Mille feuille de radis fromage frais ciboulette	Aiguillettes de canard à l'orange et purée d'épinards à la crème	financiers
Jeudi 06/05/2027	carré de tarte aux asperges	filet de rouget, fenouil au jus d'agrume et son écrasé de patate douce	mi cuit au café
Mercredi 12/05/2027	velouté de carotte aux lentilles corail	roti de dinde et jardiniere de légumes printanniers	mousse au chocolat
Jeudi 13/05/2027	muffin petit pois lardons	dos de saumon mariné carottes au raifort	poire confite chocolat blanc noisette
Mercredi 19/05/2027	Oeuf brouillé à la moutarde à l'ancienne	filet mignon en croute boulgour, crème forestière	gateau à l'ananas
Jeudi 20/05/2027	macaron petit pois menthe	dos de lieu noir à la pistache écrasé de pommes de terre	macaron à la fraise
Mercredi 26/05/2027	flan de carottes au cumin	axoa de veau (plat typique pays basque)	clafoutis pommes pralins
Jeudi 27/05/2027	éclair à la tomate séchée	thon snacké et ses légumes printanniers	profiterolles
Mercredi 02/06/2027	brick de chevre et son mesclun	blanquette de dinde à la vanille	panna cotta caramel beurre salé
Jeudi 03/06/2027	clafoutis poivron rouge ossau iraty	saumon roti, asperges à l'érable	mi cuit au chocolat
Mercredi 09/06/2027	Velouté de petits pois à la menthe	Filet mignon en croûte et ses tagliatelle de légumes	moelleux au citron pavot
Jeudi 10/06/2027	tatin tomates sechées,jambon cru	dos de lieu au beurre blanc, aumoniere petits pois carottes	mousse au chocolat
Mercredi 16/06/2027	oeuf poché et tomate au vert	filet de volaille au beurre de truffe et asperges	flan noix de coco
Jeudi 17/06/2027	salade de courgette et pesto à la pistache	saumon grillé en croute d'amande et légumes glacés	brioche facon pain perdu et coulis de caramel au beurre salé
Mercredi 23/06/2027	velouté de petits pois à la menthe	grenadin de veau gratin de pointe d'asperge à la parisienne	tartelette à la rhubarbe
Jeudi 24/06/2027	verrines tomates et pignons grillés	filet de rouget, fenouil jus d'agrume et ecrase de patate douce	creme citron verveine menthe et coriandre
Mercredi 30/06/2027	Salade crevettes , mangues, avocat	aiguillettes de canard à l'orange, fagot d'haricots verts champignons	Clafoutis aux pêches et verveine
Jeudi 01/07/2027	macarons carotte cumin	dos de lieu noir à la grenobloise purée de carotte à l'orange	macarons au café
Mercredi 07/07/2027	Salade de billes de pastèque et melons	poulet en croute de noisette et ses petites courgettes, sauce agrumes	mousse fraise basilic
Jeudi 08/07/2027	salade d'avocats au fraises	brochettes d'espardon chorizo sauce vierge aubergines roties	mousse au chocolat , eclats de praliné
Mercredi 14/07/2027	clafoutis tomates sechées	roti de porc sauce champignons , courgettes et tomates à la provencale	le veritable financier aux framboises

Jeudi 15/07/2027	eclair poivron, tomates et oignons nouveaux	dos de cabillaud en croute de chorizo et sa fondue de légume	profiterolles
Mercredi 21/07/2027	Gaspacho de concombre ricotta basilic	Rôti de dinde et ratatouille méditerranéenne	tartelette aux myrtilles
Jeudi 22/07/2027	briques de chevre des cevennes	filet de thon aux capres et son boulgour aux herbes	mi cuit au chocolat
Mercredi 28/07/2027	meli melo mangue, fenouil et crevettes	Boeuf au miel et ses fagots d'haricots verts	gateau à l'ananas
Jeudi 29/07/2027	soupe de tomates froides et sa chantilly au basilic	dos de lieu noir à la pistache purée pomme de terre raifort	clafoutis aux fruits de saison
Mercredi 04/08/2027	tartelette croustillante basque	Pavés de saumon marinés et Tian de légumes	mousse au chocolat et piment d'espelette
Jeudi 05/08/2027	tartelette tomate et moutarde	dos de cabillaud crumble de chorizo et sa fondue d'aubergines	tarte aux abricots romarin
Mercredi 11/08/2027	macarons au jambon serrano et tomates sechées	roti de dinde petits légumes de saison au four	macarons au chocolat
Jeudi 12/08/2027	muffin au chorizo	poulet basquaise et riz pilaf	crumble de prune aux noix
Mercredi 18/08/2027	eclair au thon, estragon, citron et fromage frais	filets de maquereaux risotto au chorizo	profiterolles
Jeudi 19/08/2027	verrine mangue, crevette, avocats	aiguillettes de canard à l'orange, fagot d'haricots verts champignons	mini cakes aux fruits confits
Mercredi 25/08/2027	figues au fromage chevre et miel	pavé de saumon mariné frites de patates douces , sauce à la menthe	tarte au citron revisitée
Jeudi 26/08/2027	millefeuille betterave et chevre frais à la ciboulette	médailon de dinde , légumes rotis	panacotta et coulis de caramel beurre salé
Mercredi 01/09/2027	macaron carotte cumin	Dos de cabillaud en croute de chorizo et sa fondue de poireaux, sauce aux agrumes	macaron au café
Jeudi 02/09/2027	tartelettes croustillantes basques	poulet basquaise et son riz pilaf	mousse au chocolat et piment d'espelette