



# MENU

## Sucré Salé

### Histoire

LE SUCRÉ-SALÉ, C'EST UN PEU COMME LA MODE CLAQUETTE-CHAUSSETTE, SUR LE PAPIER, ÇA PEUT SEMBLER DISCUTABLE (ET ÇA L'EST... NON ?!). NÉANMOINS, ON EN A TOUS MANGÉ, SOUVENT SANS S'EN RENDRE COMPTE, ET SOUVENT... ON EN REDEMANDE !

L'ORIGINE DU SUCRÉ-SALÉ REMONTE À PLUSIEURS SIÈCLES. ON LE RETROUVE DANS DIVERSES RÉGIONS : ASIE, AFRIQUE DU NORD, EUROPE ET AMÉRIQUE DU SUD

LES PREMIÈRES COMBINAISONS DE SAVEURS SUCRÉES-SALÉES ÉTAIENT SOUVENT UTILISÉES POUR PRÉPARER DES PLATS FESTIFS.



### A vous de jouer Plats typiques



SAURAS TU RELIER LES PLATS SUCRÉ-SALÉ DE CÉLÈBRES RECETTES TYPIQUES A LEUR PAYS D'ORIGINE ?

#### LE FAMEUX PAD THAI .

MELANGE DE NOUILLES SAUTÉES AVEC DES CREVETTES, DU TOFU, DES ŒUFS ET UNE SAUCE AIGRE-DOUCE

#### LES TAJINES SAVOUREUX ET PARFUMÉS .

LES ABRICOTS SECS, LES PRUNEAUX ET LES AMANDES SONT COMBINÉS AVEC DE LA VIANDE ET DES ÉPICES

#### L'AUTHENTIQUE MOLE .

DU POULET OU DU PORC ASSOCIÉ A UNE SAUCE COMPLEXE À BASE DE CHOCOLAT ET D'ÉPICES.

#### LE TRADITIONNEL BOUDIN AUX POMMES .

LA FRAICHEUR D'UNE SALADE PASTÈQUE-FETA .

- CUISINE GRECQUE
- CUISINE THAILANDAISE
- CUISINE MAROCAINE
- CUISINE FRANÇAISE
- CUISINE MEXICAINE



### Menu



DURANT CE CYCLE : "LA CUISINE EN FOLIE", CE N'EST PAS MOINS DE 9 VARIATIONS ORIGINALES.

NE SOYEZ PAS SEPTIQUE, PROMIS ÇA FONCTIONNE BIEN VOUS ALLEZ VOIR !

# MENU SURPRISE

**Non, non et non, même sous la torture nous ne dévoilerons pas la composition de votre menu !**



Le menu surprise, plus qu'un simple apprentissage des saveurs, est un véritable voyage sensoriel qui éveille la curiosité et fait découvrir la richesse des aliments. Laissez-vous tenter par cette démarche cruciale pour le développement de votre goût.

## Votre mission : utiliser tous vos sens

- scruter et sentir votre assiette pour voir les aliments que vous reconnaissez
- goûter même face à l'inconnu / bannir les jugements : le "je n'aime pas" est interdit aujourd'hui !
- échanger avec vos voisins sur la composition du plat, avez-vous trouvé les mêmes composants ?



SOYEZ OUVERTS ENVERS UNE IDÉE ORIGINALE

LES RÈGLES SONT CHAMBOLÉES !

MENU À L'ENVERS :

**ET SI POUR VOTRE PROCHAIN REPAS, NOUS VOUS PROPOSONS  
UNE EXPÉRIENCE FUN ET DÉCALÉE METTANT VOS IDÉES REÇUES  
À L'ÉPREUVE ? ...**

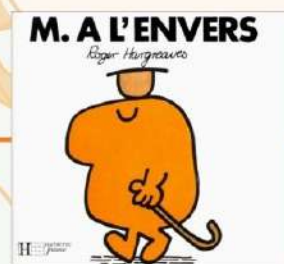
**EN ENTRÉE : ENFIN LE DESSERT ;O) C'EST FACILE...**

**ENSUITE ARRIVE LE PLAT PRINCIPAL, LUI RESTE TOUJOURS AU  
MILIEU...**

**ET ENFIN LE DESSERT : ON RETROUVE NOTRE FAMEUSE  
ENTRÉE...**



ATTENTION ALERTE  
ENFANTS SUREXCITÉS



**POUR CE MENU MÉMORABLE, TOUT LE MONDE A LE DROIT DE :  
RETOURNER SON SWEAT-SHIRT OU TEE-SHIRT,  
INVERSER SES CHAUSSURES,  
MANGER SUR L'ENVERS DE SON ASSIETTE,  
S'ASSEOIR, À CALIFOURCHON, SUR UNE CHAISE RETOURNÉE.**



# Brunch

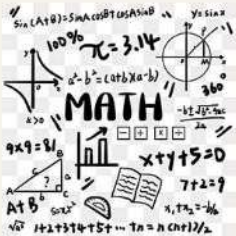


## ORIGINES



Cela ne va étonner personne, les origines du brunch remontent à la fin du XIXe siècle en Grande-Bretagne.

Le repas roi de nos dimanches matin a été créé par la jeunesse fêtarde d'Angleterre dont le réveil à 8 heures était bien trop pénible !



## SON ÉVOLUTION

Un peu de math et d'anglais :

brunch = breakfast + lunch  
(petit-déjeuner) (déjeuner)

Aujourd'hui, c'est un repas composé d'aliments sucrés et salés, servi entre 10h et 15h, le plus souvent le dimanche !

Pour vous nous faisons une exception !



## CONCEPT

Le brunch repose sur l'idée de transformer un repas classique en un événement convivial.

Préparez-vous à savourer des ingrédients équilibrés, avec une touche d'originalité.

**MENU :** Votre Brunch sera une assiette où le sucré et le salé se côtoient pour plus de plaisir. C'est un moment de liberté où les éléments seront dégustés au gré de vos envies...

D'ailleurs vous allez commencer par le sucré ou le salé ? N'hésitez pas à faire une croix !

SUCRÉ

SALÉ