

# Joe Le Cooker

## PLANNING DÉCOUVERTE 2024



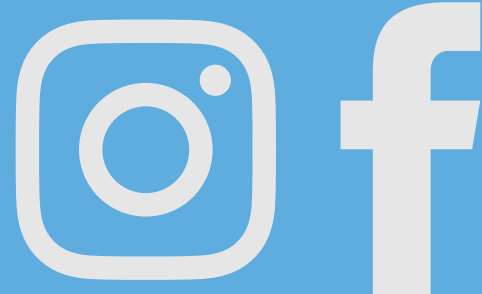
j a n v i e r	1	DECOUVERTE		fermé	
	8	DECOUVERTE		soupe de poisson royale	mousse au chocolat
	15	DECOUVERTE		tielle	papillote de fruits de saison
	22	DECOUVERTE		soupe de poisson royale	mousse au chocolat
	29	DECOUVERTE		tielle	papillote de fruits de saison
f e v r i e r	5	DECOUVERTE		rouille	mousse au chocolat
	12	DECOUVERTE		papillote de rascasse légumes de saison en julienne	mousse au chocolat
	19	DECOUVERTE		tielle	mousse au chocolat
	26	DECOUVERTE		papillote de rascasse légumes de saison en julienne	mousse au chocolat
m a r s	4	DECOUVERTE		Tielle	brownie au noix de pécan
	11	DECOUVERTE		FERME	
	18	DECOUVERTE		PATES A L'ENCRE DE SEICHE ET CREVETTES EPICEES	MOELLEUX A L'ORANGE
	25	DECOUVERTE		ROUILLE	MOUSSE AU CHOCOLAT
a v r i l	1	DECOUVERTE		ROUILLE	CRUMBLE FRAISE
	8	DECOUVERTE		LASAGNE AUX LEGUMES	SALADE D'AGRUMES A LA ROSE
	15	DECOUVERTE		TIELLE	CRUMBLE FRAISE
	22	DECOUVERTE		LASAGNE AUX LEGUMES	SALADE D'AGRUMES A LA ROSE
	29	DECOUVERTE		ROUILLE SETOISE	CRUMBLE FRAISE
m a i	6	DECOUVERTE		fermé	
	13	DECOUVERTE		TIELLE	MOELLEUX AU CHOCOLAT ET FRAISE
	20	DECOUVERTE		LASAGNE DE LA MER	CARPACCIO DE FRAISES
	27	DECOUVERTE		ROUILLE DE SEICHE	MOELLEUX AU CHOCOLAT ET FRAISE
j u i n	3	DECOUVERTE		SALADE DE CALAMARS - CREVETTES GRISES ET PAMPLEMOUSSE	CARPACCIO DE FRAISE A LA MENTHE
	10	DECOUVERTE		TIELLE	CRUMBLE FRAISE BANANE
	17	DECOUVERTE		SALADE DE CALAMARS - CREVETTES GRISES ET PAMPLEMOUSSE	CARPACCIO DE FRAISE A LA MENTHE
	24	DECOUVERTE		FERME	

## Contactez nous

Cheffe Magali : 06 62 82 55 22

info : 06 12 17 54 04

[www.joelecooker.fr](http://www.joelecooker.fr)



# Joe Le Cooker

## PLANNING

### AUTHENTIQUE 2024



J A N V I E R	9	AUTHENTIQUE	soupe de butternut	cocote de poisson blanc aux agrumes	salade d'agrumes aux pétales de roses
	16	AUTHENTIQUE	ATELIER VEGETARIEN : LES RECETTES SERONT ELABOREES A PARTIR DE FRUITS ET LEGUMES DE SAISON BIO		
	23	AUTHENTIQUE		FERME	
	30	AUTHENTIQUE	ATELIER VEGETARIEN : LES RECETTES SERONT ELABOREES A PARTIR DE FRUITS ET LEGUMES DE SAISON BIO		
F E V R I E R	6	AUTHENTIQUE	soupe de potimarron chips emmental	crevettes et encornets sautés aux épices, riz noir	tartelette au chocolat
	13	AUTHENTIQUE	velouté de boule d'or	filet de loup aux agrumes	carrots cake
	27	AUTHENTIQUE	velouté de boule d'or	filet de loup aux agrumes	carrots cake
M A R S	12	AUTHENTIQUE		FERME	
	19	AUTHENTIQUE	ATELIER VEGETARIEN : LES RECETTES SERONT ELABOREES A PARTIR DE FRUITS ET LEGUMES DE SAISON BIO		
	26	AUTHENTIQUE	SALADE DE CREVETTES AUX EPICES	GRATIN DE LA MER	TIRAMISU A LA ZEZETTE DE SETE
A V R I L	2	AUTHENTIQUE	SALADE DE NOIX ET GRANNY SMITH	LINGUINE ENCORNET A L'ENCRE DE SEICHE	TIRAMISU A LA FRAISE
	16	AUTHENTIQUE	MELI MELO DE TOMATES	LASAGNE DE LA MER	CARPACCIO D'ORANGE
	30	authentique		Tielle	smoothie au kiwi
m a i	7	authentique	fermé		
	14	AUTHENTIQUE	salade d'asperge et fraise pistache	BOURRIDE SETOISE	MOELLEUX AU CHOCOLAT CHIPS DE CARAMBAR
	21	AUTHENTIQUE		Rouille setoise	smoothie fraise banane
	28	AUTHENTIQUE	salade d'asperge et fraise pistache	BOURRIDE SETOISE	MOELLEUX A L'ORANGE CHIPS DE CARAMBAR
j u i n	4	AUTHENTIQUE	méli mélo de tomates	TORTILLA AU CHORIZO	SOUPE DE PASTEQUE ROCHER COCO
	11	AUTHENTIQUE	salade de poulpes aux légumes croquants	RILLETTE DE MAQUEREAU AU WHISKY	MOELLEUX AU CHOCOLAT ET SALADE AUX FRUITS ROUGES
	18	AUTHENTIQUE	méli mélo	TORTILLA AU	SOUPE DE
	25	AUTHENTIQUE		FERME	

## Contactez nous

Cheffe Magali : 06 62 82 55 22

info : 06 12 17 54 04

[www.joelecooker.fr](http://www.joelecooker.fr)



Joe Le Cooker

## PLANNING

### PETITS CHEFS SUCRÉ 2024



fevrier	21	ATELIER DES PETITS CHEFS	brownies
avril	17	ATELIER DES PETITS CHEFS	cookies class

### PETITS CHEFS SALÉ 2024

fevrier	21	ATELIER DES PETITS CHEFS	brownies
avril	17	ATELIER DES PETITS CHEFS	cookies class

Contactez nous

Cheffe Magali : 06 62 82 55 22

info : 06 12 17 54 04

[www.joelecooker.fr](http://www.joelecooker.fr)





j a n v i e r	5	RONDA VITICOLE	noix de st jacques sur lit de poireaux	encornet farçis	poire pochée et chocolat
	12	RONDA VITICOLE	nage de st Jacques	bourride	tiramisu aux zezettes de Sète
	19	RONDA VITICOLE	noix de st jacques sur lit de poireaux	encornet farçis	poire pochée et chocolat
	26	RONDA VITICOLE		FERME	
f e v r i e r	2	RONDA VITICOLE	SOUPE DE POISSONS CROUTON AIOLI	CREVETTES SAUTEES POMME DE TERRE DOUCE	CARPACCIO ANANAS KIWI
	9	RONDA VITICOLE		FERME	
	16	RONDA VITICOLE	VELOUTE DE PATATES DOUCES ET CREVETTES	ENCORNETS FARCIS	bananes en papillote
	23	RONDA VITICOLE	VELOUTE DE PATATES DOUCES ET CREVETTES	ENCORNETS FARCIS	bananes en papillote
M A R S	1	RONDA VITICOLE	SOUPE DE POTIMARRON CHIPS DE PARMESAN	ENCORNET FARCI	CRUMBLE POMME - ANANAS
	8	RONDA VITICOLE	SOUPE DE POTIMARRON CHIPS DE PARMESAN	ROUILLE SETOISE	CRUMBLE POMME - ANANAS
	15	RONDA VITICOLE		FERME	
	22	RONDA VITICOLE	SOUPE DE POTIMARRON CHIPS DE PARMESAN	ROUILLE SETOISE	CRUMBLE POMME - ANANAS
	29	RONDA VITICOLE	SOUPE DE TOPINAMBOURS CHIPS D'EMMENTAL	ENCORNET FARCI	CRUMBLE POMME - MANGUE
A V R I L	5	RONDA VITICOLE	TABOULE AUX ASPERGES	GAMBAS FACON JEANINE	CARPACCIO DE FRAISE PISTACHE
	12	RONDA VITICOLE	SOUPE DE POISSONS CROUTON AIOLI	CASSOLETTE DE MOULES ET POISSONS	SOUPE DE KIWI ZELETTE DE SETE
	19	RONDA VITICOLE	TABOULE AUX ASPERGES	GAMBAS FACON JEANINE	CARPACCIO DE FRAISE PISTACHE
	26	RONDA VITICOLE	SOUPE DE POISSONS CROUTON AIOLI	CASSOLETTE DE MOULES ET POISSONS	SOUPE DE KIWI ZELETTE DE SETE
M A I	3	RONDA VITICOLE	Meli Mélo de tomate	ENCORNET FRACI	MOELLEUX AU CHOCOLAT ET FRAISE
	10	RONDA VITICOLE		fermé	
	17	RONDA VITICOLE	ASPERGES A L'ORIENTALE	MAGRET DE CANARD AU PINOT SALADE FOLLE DE CRESSON	SALADE DE FRAISE AU BASILIC
	24	RONDA VITICOLE	ASPERGES ET TOMATES GRILLEES	DAURADE A LA PLANCHA COCOTTE DE LEGUMES PRINTANIERS	TIRAMISU A LA FRAISE
	31	RONDA VITICOLE	ASPERGES A L'ORIENTALE	MAGRET DE CANARD AU PINOT SALADE FOLLE DE CRESSON	SALADE DE FRAISE AU BASILIC
J U I N	7	RONDA VITICOLE	SALADE DE BETTERAVE ROUGE A LA POMME	ENCORNET FARCIS A LA SETOISE	SOUPE DE MELON AU BASILIC
	14	RONDA VITICOLE	MELI MELO LEGUMES	SEICHE A LA PLANCHA	CRUMBLE PECHE POMME
	21	RONDA VITICOLE		FERME	
	28	RONDA VITICOLE		FERME	

## Contactez nous

Cheffe Magali : 06 62 82 55 22

info : 06 12 17 54 04

[www.joelecooker.fr](http://www.joelecooker.fr)



# Joe Le Cooker

## PLANNING

### 1 PARENT 1 ENFANT 2024



janvier	2	1 PARENT 1 ENFANT		TIELLE	SMOOTHIE ANANAS
fevrier	20	1 PARENT 1 ENFANT		Tielle	smoothie à la mangue
mars	5	1 PARENT 1 ENFANT		ROUILLE	MOUSSE AU CHOCOLAT
avril	9	1 PARENT 1 ENFANT		Tielle	smoothie au kiwi
avril	23	1 PARENT 1 ENFANT		Rouille setoise	gateaux a la noix de coco

## Contactez nous

Cheffe Magali : 06 62 82 55 22

info : 06 12 17 54 04

[www.joelecooker.fr](http://www.joelecooker.fr)



# Joe Le Cooker

## PLANNING

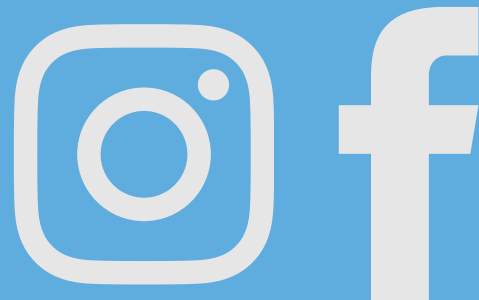
### JANVIER 2024



1	DECOUVERTE		fermé	
2	1 PARENT 1 ENFANT		TIELLE	SMOOTHIE ANANAS
5	RONDA VITICOLE	noix de st jacques sur lit de poireaux	encornet farçis	poire pochée et chocolat
8	DECOUVERTE		soupe de poisson royale	mousse au chocolat
9	AUTHENTIQUE	soupe de butternut	cocote de poisson blanc aux agrumes	salade d'agrumes aux pétales de roses
12	RONDA VITICOLE	nage de st Jacques	bourride	tiramisu aux zezettes de Sète
15	DECOUVERTE		rouille	papillote de fruits de saison
16	AUTHENTIQUE	ATELIER VEGETARIEN : LES RECETTES SERONT ELABOREES A PARTIR DE FRUITS ET LEGUMES DE SAISON BIO		
19	RONDA VITICOLE	noix de st jacques sur lit de poireaux	encornet farçis	poire pochée et chocolat
22	DECOUVERTE		FERME	
23	AUTHENTIQUE		FERME	
26	RONDA VITICOLE		FERME	
29	DECOUVERTE		tielle	papillote de fruits de saison
30	AUTHENTIQUE	ATELIER VEGETARIEN : LES RECETTES SERONT ELABOREES A PARTIR DE FRUITS ET LEGUMES DE SAISON BIO		

## Contactez nous

Cheffe Magali : 06 62 82 55 22  
info : 06 12 17 54 04  
[www.joelecooker.fr](http://www.joelecooker.fr)



# Joe Le Cooker

## PLANNING

### FÉVRIER 2024



2	RONDA VITICOLE	SOUPE DE POISSONS CROUTON AIOLI	CREVETTES SAUTEES POMME DE TERRE DOUCE	CARPACCIO ANANAS KIWI
5	DECOUVERTE		rouille	mousse au chocolat
6	AUTHENTIQUE	soupe de potimarron chips emmental	crevettes et encornets sautés aux épices, riz noir	tartelette au chocolat
9	RONDA VITICOLE		FERME	
12	DECOUVERTE		papillote de rascasse légumes de saison en julienne	mousse au chocolat
13	AUTHENTIQUE	velouté de boule d'or	filet de loup aux agrumes	carrots cake
14	ATELIER DES PETITS CHEFS	tielle		
16	RONDA VITICOLE	VELOUTE DE PATATES DOUCES ET CREVETTES	ENCORNETS FARCIS	bananes en papillote
19	DECOUVERTE		tielle	mousse au chocolat
20	ATELIER PARENT ENFANT		Tielle	smoothie à la mangue
21	ATELIER DES PETITS CHEFS	brownies		
23	RONDA VITICOLE	VELOUTE DE PATATES DOUCES ET CREVETTES	ENCORNETS FARCIS	bananes en papillote
26	DECOUVERTE		papillote de rascasse légumes de saison en julienne	mousse au chocolat
27	AUTHENTIQUE	velouté de boule d'or	filet de loup aux agrumes	carrots cake

## Contactez nous

Cheffe Magali : 06 62 82 55 22

info : 06 12 17 54 04

[www.joelecooker.fr](http://www.joelecooker.fr)



# Joe Le Cooker

## PLANNING

### MARS 2024



1	RONDA VITICOLE	SOUPE DE POTIMARRON CHIPS DE PARMESAN	ENCORNET FARCI	CRUMBLE POMME - ANANAS
4	DECOUVERTE		Tielle	brownie au noix de pécan
5	1 PARENT 1 ENFANT		ROUILLE	MOUSSE AU CHOCOLAT
8	RONDA VITICOLE	SOUPE DE POTIMARRON CHIPS DE PARMESAN	ROUILLE SETOISE	CRUMBLE POMME - ANANAS
11	DECOUVERTE		FERME	
12	AUTHENTIQUE		FERME	
15	RONDA VITICOLE		FERME	
18	DECOUVERTE		PATES A L'ENCRE DE SEICHE ET CREVETTES EPICEES	MOELLEUX A L'ORANGE
19	AUTHENTIQUE	ATELIER VEGETARIEN : LES RECETTES SERONT ELABOREES A PARTIR DE FRUITS ET LEGUMES DE SAISON BIO		
22	RONDA VITICOLE	SOUPE DE POTIMARRON CHIPS DE PARMESAN	ROUILLE SETOISE	CRUMBLE POMME - ANANAS
25	DECOUVERTE		ROUILLE	MOUSSE AU CHOCOLAT
26	AUTHENTIQUE	SALADE DE CREVETTES AUX EPICES	GRATIN DE LA MER	TIRAMISU A LA ZEZETTE DE SETE
29	RONDA VITICOLE	SOUPE DE TOPINAMBOURS CHIPS D'EMMENTAL	ENCORNET FARCI	CRUMBLE POMME - MANGUE

## Contactez nous

Cheffe Magali : 06 62 82 55 22

info : 06 12 17 54 04

[www.joelecooker.fr](http://www.joelecooker.fr)





# Joe Le Cooker

## PLANNING AVRIL 2024



1	DECOUVERTE		ROUILLE	CRUMBLE FRAISE
2	AUTHENTIQUE	SALADE DE NOIX ET GRANNY SMITH	LINGUINE ENCORNET A L'ENCRE DE SEICHE	TIRAMISU A LA FRAISE
5	RONDA VITICOLE	TABOULE AUX ASPERGES	GAMBAS FACON JEANINE	CARPACCIO DE FRAISE PISTACHE
8	DECOUVERTE		LASAGNE AUX LEGUMES	SALADE D'AGRUMES A LA ROSE
9	ATELIER PARENT ENFANT		Tielle	smoothie au kiwi
10	ATELIER DES PETITS CHEFS	Atelier salé		
12	RONDA VITICOLE	SOUPE DE POISSONS CROUTON AIOLI	CASSOLETTE DE MOULES ET POISSONS	SOUPE DE KIWI ZEZETTE DE SETE
15	DECOUVERTE		TIELLE	CRUMBLE FRAISE
16	AUTHENTIQUE	MELI MELO DE TOMATES	LASAGNE DE LA MER	CARPACCIO D'ORANGE
17	ATELIER DES PETITS CHEFS	cookies class		
19	RONDA VITICOLE	TABOULE AUX ASPERGES	GAMBAS FACON JEANINE	CARPACCIO DE FRAISE PISTACHE
22	DECOUVERTE		LASAGNE AUX LEGUMES	SALADE D'AGRUMES A LA ROSE
23	ATELIER PARENT ENFANT		Rouille setoise	gateaux a la noix de coco
26	RONDA VITICOLE	SOUPE DE POISSONS CROUTON AIOLI	CASSOLETTE DE MOULES ET POISSONS	SOUPE DE KIWI ZEZETTE DE SETE
29	DECOUVERTE		ROUILLE SETOISE	CRUMBLE FRAISE
30	authentique		Tielle	smoothie au kiwi

## Contactez nous

Cheffe Magali : 06 62 82 55 22

info : 06 12 17 54 04

[www.joelecooker.fr](http://www.joelecooker.fr)



# Joe Le Cooker

## PLANNING MAI 2024



3	RONDA VITICOLE	Meli Mélo de tomate	ENCORNET FRACI	MOELLEUX AU CHOCOLAT ET FRAISE
6	DECOUVERTE		fermé	
7	authentique		fermé	
10	RONDA VITICOLE		fermé	
13	DECOUVERTE		TIELLE	MOELLEUX AU CHOCOLAT ET FRAISE
14	AUTHENTIQUE	salade d'asperge et fraise pistache	BOURRIDE SETOISE	MOELLEUX AU CHOCOLAT CHIPS DE CARAMBAR
17	RONDA VITICOLE	ASPERGES A L'ORIENTALE	MAGRET DE CANARD AU PINOT SALADE FOLLE DE CRESSON	SALADE DE FRAISE AU BASILIC
20	DECOUVERTE		LASAGNE DE LA MER	CARPACCIO DE FRAISES
21	AUTHENTIQUE		Rouille setoise	smoothie fraise banane
24	RONDA VITICOLE	ASPERGES ET TOMATES GRILLEES	DAURADE A LA PLANCHA COCOTTE DE LEGUMES PRINTANIER	TIRAMISU A LA FRAISE
27	DECOUVERTE		ROUILLE DE SEICHE	MOELLEUX AU CHOCOLAT ET FRAISE
28	AUTHENTIQUE	salade d'asperge et fraise pistache	BOURRIDE SETOISE	MOELLEUX A L'ORANGE CHIPS DE CARAMBAR
31	RONDA VITICOLE	ASPERGES A L'ORIENTALE	MAGRET DE CANARD AU PINOT SALADE FOLLE DE CRESSON	SALADE DE FRAISE AU BASILIC

## Contactez nous

Cheffe Magali : 06 62 82 55 22

info : 06 12 17 54 04

[www.joelecooker.fr](http://www.joelecooker.fr)



# Joe Le Cooker

## PLANNING JUIN 2024



3	DECOUVERTE		SALADE DE CALAMARS - CREVETTES GRISES ET PAMPLEMOUSSE	CARPACCIO DE FRAISE A LA MENTHE
4	AUTHENTIQUE	méli mélo de tomates	TORTILLA AU CHORIZO	SOUPE DE PASTEQUE ROCHER COCO
7	RONDA VITICOLE	SALADE DE BETTERAVE ROUGE A LA POMME	ENCORNET FARCIS A LA SETOISE	SOUPE DE MELON AU BASILIC
10	DECOUVERTE		TIELLE	CRUMBLE FRAISE BANANE
11	AUTHENTIQUE	salade de poulpes aux légumes croquants	RILLETTE DE MAQUEREAU AU WHISKY	MOELLEUX AU CHOCOLAT ET SALADE AUX FRUITS ROUGES
14	RONDA VITICOLE	MELI MELO LEGUMES	SEICHE A LA PLANCHA	CRUMBLE PECHE POMME
17	DECOUVERTE		SALADE DE CALAMARS - CREVETTES GRISES ET PAMPLEMOUSSE	CARPACCIO DE FRAISE A LA MENTHE
18	AUTHENTIQUE	méli mélo de tomates	TORTILLA AU CHORIZO	SOUPE DE PASTEQUE ROCHER COCO
21	RONDA VITICOLE	FERME		
24	DECOUVERTE	FERME		
25	AUTHENTIQUE	FERME		

## Contactez nous

Cheffe Magali : 06 62 82 55 22

info : 06 12 17 54 04

[www.joelecooker.fr](http://www.joelecooker.fr)

