

Teen Chef Summer Camp 2026 Menus

(Le français suit)

Ages 13 to 15

- Full day from **9am to 3pm**
- Camp participants will make their lunch
- Snacks will be provided

CAMP A Cuisine / Pastry - June 29 (4-day camp), July 13, July 27, August 10, August 24

- **Monday** Ratatouille, Mushroom and Sundried Tomato Risotto, Herb and Garlic Focaccia / Chocolate Bonbon and Caramel Stuffed Dates Dipped in Chocolate
- **Tuesday** Shiitake Miso Dashi Soup with Salmon Rice Balls / Salted Caramel and Craquelin Petit Choux
- **Wednesday** Herb Marinated Chicken Brochettes with Homemade Maple BBQ Sauce, Creamy Coleslaw and Couscous / Strawberry Short Cake
- **Thursday** Smoked Salmon, Homemade English Muffin, Eggs Benedict, Hollandaise and Asparagus / Baked Mango Cheesecake
- **Friday** Lemon Ricotta Stuffed Tortellini, Chicken and Mushroom Broth / Macarons with Dark Chocolate Ganache and White Chocolate Berry Ganache

CAMP B Cuisine / Pastry - July 6, July 20, Aug 4 (4-day camp), August 17, August 31

- **Monday** Basque-Style Baked Eggs, Sundried Tomato Focaccia / Berry Cream and Craquelin Petit Choux
- **Tuesday** Pan-Seared Salmon Filet, Lemon Pearl Barley and Seasonal Vegetables / Gluten-Free Pecan Pie Bars
- **Wednesday** Butter Chicken, Garlic Basmati Rice and Naan Bread / Schaumrolle with Strawberry Meringue Swirl
- **Thursday** Vegetarian Buddha Bol, Homemade Spicy Mayonnaise and Chili-Spiced Cheese Crisps / Coconut and Lime Pie
- **Friday** Spinach Lasagna, Pomodoro Sauce and White Béchamel Sauce / Triple Chocolate Sponge Cake

Menus camps d'été 2026

De 13 à 15 ans

- Journée complète de 9 h à 15 h
- Les participants préparent leur dîner
- Des collations sont fournies

CAMP A Cuisine / Pâtisserie - 29 juin (4 jours), 13 juillet, 27 juillet, 10 août, 24 août

- **Lundi** : Ratatouille, risotto aux champignons et tomates séchées, focaccia aux herbes et à l'ail / Bonbons au chocolat et dattes fourrées au caramel enrobées de chocolat
- **Mardi** : Soupe dashi miso aux shiitakes et boulettes de riz au saumon / Petits choux au caramel salé et au Craquelin
- **Mercredi** : Brochettes de poulet marinées aux herbes, sauce barbecue maison à l'érable, salade de chou crémeuse et couscous / Shortcake aux fraises
- **Jeudi** : Saumon fumé, muffin anglais maison, œufs Bénédicte, sauce hollandaise et asperges / Cheesecake à la mangue cuit au four
- **Vendredi** : Tortelinis farcis à la ricotta et au citron, bouillon de poulet et champignons / Macarons à la ganache au chocolat noir et à la ganache aux fruits rouges et au chocolat blanc

CAMP B Cuisine / Pâtisserie - 6 juillet, 20 juillet, 4 août (4 jours), 17 août, 31 août

- **Lundi** : Œufs cocotte basques, focaccia aux tomates séchées / Crème aux fruits rouges et petits choux au Craquelin
- **Mardi** : Filet de saumon poêlé, orge perlé au citron et légumes de saison / Barres de tarte aux noix de pécan sans gluten
- **Mercredi** : Poulet au beurre, riz basmati à l'ail et pain naan / Schaumrolle à la meringue aux fraises
- **Jeudi** : Buddha bol végétarien, mayonnaise épicée maison et chips de fromage au piment / Tarte à la noix de coco et au citron vert
- **Vendredi** : Lasagnes aux épinards, sauce pomodoro et béchamel blanche / Gâteau éponge triple chocolat