



## Évènements à l'Atelier

**Stage Enfant 5 jours (7-14) : Tour du monde des saveurs**  
Amérique du Nord, du sud, Océanie, Asie & Europe

- ☉ LUNDI 03 JUILLET 15:00 A 17:00
- ☉ LUNDI 10 JUILLET 15:00 A 17:00

**Stage Enfant 5 jours (7-14) Pâtisserie**

Fraisier; Tarte au citron meringuée; Paris-Brest; Opéra; Mille-feuille classique à la vanille (feuilletage maison)

- ☉ LUNDI 28 AOUT 15:00 A 17:00

Tous les cours ont une durée deux heures à l'exception de l'express Lunch

Prévoir des boîtes hermétiques pour emporter vos préparations  
(Regardez sur le site web)

## Les cours adultes : 43 €

### **MENU VÉGÉTARIEN DE L'ÉTÉ**

TERRINE DE LEGUMES DU SOLEIL; Gratin de Crozets aux Poireaux ; Tofu Fumé; Sorbet ananas et menthe (sans sorbetière)

- ☉ MARDI 04 JUILLET 19:00 A 21:00 | JEUDI 20 JUILLET 19:00 A 21:00 | MERCREDI 02 AOUT 19:00 A 21:00 | MARDI 29 AOUT 19:00 A 21:00

### **VOS MACARONS FRUITES**

Macarons au citron ou au fruit de la passion; Vos Macarons à la framboise

- ☉ VENDREDI 07 JUILLET 19:00 A 21:00 | MARDI 18 JUILLET 19:00 A 21:00

### **BBQ ESTIVAL**

Brochette de volaille sur la route des indes, sauce curry; Travers de porc caramélisés, sauce barbecue; Papillotes de courgette à la ricotta

- ☉ SAMEDI 08 JUILLET 19:00 A 21:00 | JEUDI 13 JUILLET 19:00 A 21:00 | MARDI 25 JUILLET 19:00 A 21:00 | SAMEDI 29 JUILLET 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) grande(s)

### **Pique-nique**

Club sandwich; Chips de légumes; Cake pomme et daim; Salade in a Jar (en bocal) fourni

- ☉ VENDREDI 14 JUILLET 10:00 A 12:00 | SAMEDI 22 JUILLET 19:00 A 21:00 | LUNDI 31 JUILLET 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 moule à cake

### **GARDEN PARTY, C'EST L'ETE**

68 Boulevard Gallieni  
92130 Issy-Les-Moulineaux  
Tel : 01 46 42 77 61 / 06 52 34 76 22  
[issy@atelier-gourmand.fr](mailto:issy@atelier-gourmand.fr)  
<http://www.atelier-gourmand.fr>

## *Programme des cours de cuisine De Juillet & Aout*

Tomates d'amour au pavot; Coupe bretonne : sablé breton, mousse et caramel au lait; Verrine de thon au sésame, purée de pois chiche

- ☉ MERCREDI 19 JUILLET 19:00 A 21:00 | VENDREDI 28 JUILLET 19:00 A 21:00 | MARDI 01 AOUT 19:00 A 21:00
- Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s) + 4 verrine(s)

### **MON PLATEAU TV**

Samossas orientaux au boeuf; Houmous et pain pita maison; Accras aux poivrons confits

- ☉ VENDREDI 21 JUILLET 19:00 A 21:00 | JEUDI 27 JUILLET 19:00 A 21:00

### **LE JAPON**

Poulet Teriyaki; Tofu sauté caramélisé; Makis

- ☉ MERCREDI 26 JUILLET 19:00 A 21:00

## Les cours enfants (7-13) : 32 € / 2 h

Pendant les différents stages, les enfants peuvent s'inscrire à un ou plusieurs cours pendant le stage

**Enfant pendant le stage Lundi : Tour du monde des saveurs**

Potatoes; Coleslaw; Club sandwich

- ☉ LUNDI 03 JUILLET 15:00 A 17:00 | LUNDI 10 JUILLET 15:00 A 17:00

Los Tacos de Guadalajara (Boeuf, Chorizo, crevettes); Salsa de tomate con piment; guacamole à la Mexicaine; Bananes au lait de coco

- ☉ MARDI 04 JUILLET 15:00 A 17:00

Tous les cours ont une durée deux heures à l'exception de l'express Lunch

Prévoir des boîtes hermétiques pour emporter vos préparations (Regardez sur le site web)



Les Privatisations  
Groupes ou entreprises :

POUR VOS EVENEMENTS : PENSEZ A L'ATELIER GOURMAND, NOUS SOMMES EN MESURE DE REALISER POUR VOUS DE NOMBREUX TYPES D'EVENEMENTS ;

- SEMINAIRE
- JOURNEE D'ETUDE
- ANNIVERSAIRE
- REPAS.
- COCKTAIL .....

*Programme des cours de cuisine*  
*De Juillet & Aout*

Les cours Adulte+Enfant (6-13) : 43 € / 2 h

**ATELIER ADULTE / ENFANT : MON GOÛTER PREFERE (1 inscription par binôme)**

Coque coco, mousse exotique; Sablé, gouttes de fraises; Moelleux tigré (vanille et cacao)  
☉ SAMEDI 01 JUILLET 10:00 A 12:00

**ATELIER ADULTE / ENFANT : LE JAPON (1 adulte+1 enfant = 1 Cours)**

Les sushis, les makis, california rolls...; Yakitori de poulet (brochette japonaise)  
☉ SAMEDI 08 JUILLET 10:00 A 12:00

**ATELIER ADULTE / ENFANT : LE MENU DE L'ETE (1 adulte + 1 enfant = 1 inscription)**

Gaspacho de melon; Brochette de volaille, sauce yaourt-gingembre; Ile flottante sur coulis de fraise  
☉ SAMEDI 22 JUILLET 10:00 A 12:00

Les cours express Lunch : 19 € / 1 heure  
(Café gourmand offert)

RELACHE POUR L'ETE.

Poelé de poulet aux kiwi; Biscuit Neozed noix de coco et noix de macadamia

☉ MERCREDI 05 JUILLET 15:00 A 17:00 | MERCREDI 12 JUILLET 15:00 A 17:00

Yakitori de boeuf au fromage; Yakitori de poulet (brochette japonaise); Riz cantonnais

☉ JEUDI 06 JUILLET 15:00 A 17:00 | JEUDI 13 JUILLET 15:00 A 17:00

Cinnamon rolls (Gâteau Suedois); Canard aux pêches; Ile flottante sur coulis de fraise

☉ VENDREDI 07 JUILLET 15:00 A 17:00 | VENDREDI 14 JUILLET 15:00 A 17:00

**Cours enfant pendant le stage pâtisserie**

Fraisier ☉ LUNDI 28 AOUT 15:00 A 17:00

Paris-Brest ☉ MARDI 29 AOUT 15:00 A 17:00

Mille-feuille (feuilletage maison) aux framboises et crème fouettée ☉ MERCREDI 30 AOUT 15:00 A 17:00

Tarte au citron meringuée ☉ JEUDI 31 AOUT 15:00 A 17:00

Opéra ☉ VENDREDI 01 SEPTEMBRE 15:00 A 17:00

Plus d'info sur le site WEB



<https://goo.gl/OcdHjs>

68 Boulevard Gallieni  
92130 Issy-Les- Moulineaux  
Tel : 01 46 42 77 61 / 06 52 34 76 22

[issy@atelier-gourmand.fr](mailto:issy@atelier-gourmand.fr)  
<http://www.atelier-gourmand.fr>

Aimez la page FACEBOOK



<http://goo.gl/cWnYyt>