



CUISINE PASSION – L'ATELIER GOURMAND
AVENUE DE LA LIBERATION – IMM LE BEARN
20600 BASTIA
04.95.30.89.48

www.atelier-gourmand.fr/bastia

Facebook : CuisinePassionLatelier

LES SAINT-JACQUES EN TROIS FAÇONS

Carpaccio de St-Jacques, façon tahitienne; Noix de St-Jacques poêlées, fondue d'oignon et crème au poivre; Pomme de terre farcie aux Saint-Jacques, façon terre et mer

- ⊙ MARDI 04 NOVEMBRE 14:00 - 16:00
- ⊙ JEUDI 06 NOVEMBRE 09:30 - 11:30
- ⊙ SAMEDI 08 NOVEMBRE 17:30 - 19:30
- ⊙ MERCREDI 12 NOVEMBRE 10:00 - 12:00
- ⊙ VENDREDI 14 NOVEMBRE 16:00 - 18:00
- ⊙ JEUDI 20 NOVEMBRE 14:00 - 16:00
- ⊙ SAMEDI 22 NOVEMBRE 13:00 - 15:00
- ⊙ VENDREDI 28 NOVEMBRE 10:00 - 12:00

Prévoir pour ce cours : 1 assiette (s) + 2 boîte(s) hermétique(s)

TRAVAIL DU SUCRE avec le chocolatier Léoncini (supplément 15 €)

Les techniques du travail du sucre du chocolatier Léoncini

- ⊙ MARDI 04 NOVEMBRE 17:00 - 20:00 (DATE À CONFIRMER)

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

POUR LES TOUS PETITS (4-6 ans)

Bonhomme sablé glacé; Les cupcakes de toutes les couleurs

- ⊙ MERCREDI 12 NOVEMBRE 14:00 - 16:00

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

JE FLAMBE EN CUISINE!

Gambas flambées au cognac, crème paprika; Poulet flambé au whisky, crème à la mousse de canard; Beignets de pommes flambées au rhum, sauce caramel-cannelle

- ⊙ MERCREDI 05 NOVEMBRE 09:30 - 11:30
- ⊙ VENDREDI 07 NOVEMBRE 13:30 - 15:30
- ⊙ SAMEDI 15 NOVEMBRE 14:00 - 16:00
- ⊙ MERCREDI 19 NOVEMBRE 17:00 - 19:00
- ⊙ VENDREDI 21 NOVEMBRE 10:00 - 12:00
- ⊙ MARDI 25 NOVEMBRE 17:00 - 19:00
- ⊙ JEUDI 27 NOVEMBRE 10:00 - 12:00

MENU EXPRESS Déjeuner sur place
Wok de poulet aux noix de cajou; Café Gourmand

- ⊙ JEUDI 13 NOVEMBRE 12:15 - 13:45

LES CHAMPIGNONS C'EST DE SAISON!

Galipettes (champignons farcis); Roti de boeuf aux champignons; Poêlées de champignons

- ⊙ MERCREDI 05 NOVEMBRE 13:30 - 15:30
- ⊙ VENDREDI 07 NOVEMBRE 09:30 - 11:30
- ⊙ JEUDI 13 NOVEMBRE 15:00 - 17:00
- ⊙ SAMEDI 15 NOVEMBRE 18:00 - 20:00
- ⊙ MARDI 18 NOVEMBRE 17:00 - 19:00
- ⊙ VENDREDI 21 NOVEMBRE 14:00 - 16:00
- ⊙ SAMEDI 29 NOVEMBRE 14:00 - 16:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s)

ENFANTS: MES PETITS CUPCAKES DE TOUTES LES COULEURS: COURS ENFANTS (supplément 5 €)

Les cupcakes de toutes les couleurs

- ⊙ MERCREDI 05 NOVEMBRE 16:30 - 18:30

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

LA PATISSERIE : L'OPÉRA

Opéra

- ⊙ JEUDI 06 NOVEMBRE 13:30 - 15:30
- ⊙ MERCREDI 12 NOVEMBRE 17:00 - 19:00
- ⊙ VENDREDI 14 NOVEMBRE 10:00 - 12:00
- ⊙ JEUDI 20 NOVEMBRE 10:00 - 12:00
- ⊙ VENDREDI 21 NOVEMBRE 17:00 - 19:00
- ⊙ MARDI 25 NOVEMBRE 20:00 - 22:00
- ⊙ SAMEDI 29 NOVEMBRE 17:00 - 19:00

Prévoir pour ce cours : 1 plateau

PARENTS-ENFANTS : DU NOUVEAU POUR LES PAPILLES

Tatin aux échalotes confites; Cheesecake au citron

- ⦿ SAMEDI 08 NOVEMBRE 09:30 - 11:30
- ⦿ MERCREDI 26 NOVEMBRE 14:00 - 16:00

Prévoir pour ce cours : 1 Plat avec couvercle + 2 Moule à manquer petit

POIRES ET FROMAGES EN CUISINE

Fondant aux poires et miel, cœur coulant gorgonzola; Chèvre chaud pané et poires caramélisées; Saccotini di formaggio e pera

- ⦿ JEUDI 06 NOVEMBRE 16:30 - 18:30
- ⦿ SAMEDI 08 NOVEMBRE 13:30 - 15:30
- ⦿ JEUDI 13 NOVEMBRE 18:00 - 20:00
- ⦿ MARDI 18 NOVEMBRE 20:00 - 22:00
- ⦿ SAMEDI 22 NOVEMBRE 16:00 - 18:00
- ⦿ MERCREDI 26 NOVEMBRE 17:00 - 19:00
- ⦿ VENDREDI 28 NOVEMBRE 14:00 - 16:00

Prévoir pour ce cours : 2 ramequin(s) + 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 ramequin (s)

LE FOIE GRAS DE ANATRA avec Christophe gueguin (supplément 15 €)

- ⦿ VENDREDI 07 NOVEMBRE 16:30 - 18:30 (DATE À CONFIRMER)
- ⦿ SAMEDI 29 NOVEMBRE 10:00 - 12:00 (DATE À CONFIRMER)

ENFANTS : LES P'TIS TOQUÉS AUX FOURNEAUX

Escalope de poulet panée aux céréales, écrasée de pommes de terre; Smoothie pommes, oranges, bananes

- ⦿ SAMEDI 15 NOVEMBRE 10:00 - 12:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte(s) hermétique(s) + 1 Boîte(s) hermétique(s) petite(s) + 2 bocaux en verre avec couvercle

ENFANTS : UN REPAS COMME ON LES AIME

Mug Cakes tout chocolat; Escalope de poulet panée aux céréales, écrasée de pommes de terre; Nuggets de poulet, sauce cocatchup

- ⦿ MERCREDI 19 NOVEMBRE 13:00 - 15:00

Prévoir pour ce cours : 2 Mug(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) + 2 Boîte(s) hermétique(s) petite(s) + 1 Petit pot à couvercle

LES CHOCOLATS DE LÉONCINI

- ⦿ JEUDI 20 NOVEMBRE 17:00 - 19:00 (DATE À CONFIRMER)

Prévoir pour ce cours : à venir...

LE NOUGAT DE MONTELIMAR par Stéphanie (supplément 15 €)

Nougat de Montélimar

- ⦿ SAMEDI 22 NOVEMBRE 19:00 - 21:00

U VENTRU (supplément 15 €)

U Ventru

- ⦿ VENDREDI 28 NOVEMBRE 17:30 - 20:30

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

