

## Programme de février 2018

### Adultes : 25000 fcfa

#### **BOLLYWOOD KITCHEN**

Poulet tikka et riz basmati au citron vert; Cookies indiens cannelle-gingembre; Naans au fromage (pains indiens); Verrines crevettes et courgettes aux épices indiennes et coriandre  
☉ JEUDI 01 FEVRIER 14:30 A 16:30 | JEUDI 08 FEVRIER 18:30 A 20:30 | VENDREDI 09 FEVRIER 09:30 A 11:30  
Prévoir pour ce cours : 5 boîte(s) hermétique(s)+ 2 verrines

#### **100% ITALIEN ET VÉGÉTARIEN**

Verrine Tiramisu exotique (tiramisu coco, coulis passion, ananas rôti); Minestrone; Gnocchis à la crème de parmesan  
☉ JEUDI 01 FEVRIER 18:30 A 20:30 | VENDREDI 02 FEVRIER 09:30 A 11:30 | JEUDI 15 FEVRIER 14:30 A 16:30  
Prévoir pour ce cours : 3 boites hermétiques

#### **APÉRO CHIC ET TENDANCE**

Yakitoris de poulet; Houmous de betterave; Blinis Suzette (orange et Cointreau); Verrines de gaspacho et menthe  
☉ VENDREDI 02 FEVRIER 16:30 A 18:30 | MARDI 06 FEVRIER 09:30 A 11:30 | MERCREDI 28 FEVRIER 18:30 A 20:30  
Prévoir pour ce cours : 3 boites hermétiques + 4 verrines

#### **LE NOUVEL AN CHINOIS**

Salade Bo Bun (salade de bœuf à la vietnamienne); Nems au poulet; Brioche vapeur aux crevettes  
☉ MARDI 06 FEVRIER 14:30 A 16:30 | JEUDI 15 FEVRIER 18:30 A 20:30 | VENDREDI 16 FEVRIER 09:30 A 11:30  
Prévoir pour ce cours : 3 boites hermétiques + 2 petits pots avec couvercle

#### **LE JAPON (SUSHI ET CIE)**

Salade de choux japonaise; Les sushis, les makis, california rolls...  
☉ JEUDI 08 FEVRIER 14:30 A 16:30 | VENDREDI 09 FEVRIER 18:30 A 20:30  
Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s)

#### **PÂTISSERIE: LES INDÉMODABLES**

Verrine forêt noire; Tarte tatin aux pommes fondantes; Iles flottantes amandes et caramel  
☉ MARDI 13 FEVRIER 14:30 A 16:30 | LUNDI 19 FEVRIER 18:30 A 20:30  
Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)+ 6 verres ou verrines

#### **PÂTISSERIE: LE FRAISIER**

☉ LUNDI 26 FEVRIER 18:30 A 20:30  
Prévoir pour ce cours : 1 assiette ou une boite ronde hermétique

### Soirées de L'atelier : 30000 fcfa

#### **SOIREE SAINT VALENTIN: Cours suivi du dîner sur place (un verre de vin offert)**

Vol au vent de courgettes à la crème de parmesan; Thon croûté aux baies roses, risotto safrané, coulis au poivron; Pommes caramélisées façon tatin, tuiles dentelles et crème anglaise à la vanille  
☉ MARDI 13 FEVRIER 19:00 A 22:00 | MERCREDI 14 FEVRIER 19:00 A 22:00

Réservation : 09.09.35.35 ou par mail :

[abidjan@atelier-gourmand.fr](mailto:abidjan@atelier-gourmand.fr)

Prima center, Zone 4

Facebook : Atelier Gourmand Abidjan

chocolat; Nuggets de poulet

☉ MERCREDI 21 FEVRIER 10:00 A 12:00 | VENDREDI 02 MARS 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

## Enfants : 15000 fcfa

### ENFANT/ADO: CHANDELEUR PARTY

Sucettes de crêpes aux fruits rouges; Churros et sauce au chocolat

☉ SAMEDI 03 FEVRIER 10:00 A 12:00 | MERCREDI 07 FEVRIER 14:30 A 16:30 | LUNDI 19 FEVRIER 14:30 A 16:30 | JEUDI 22 FEVRIER 14:30 A 16:30 | MARDI 27 FEVRIER 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 2 boites hermétiques + 1 petit pot avec couvercle

### ENFANT/ADO: MARDI GRAS

Beignets aux pommes; Pancakes moelleux et caramel au beurre salé

☉ MERCREDI 14 FEVRIER 14:30 A 16:30 | MARDI 20 FEVRIER 10:00 A 12:00 | MERCREDI 28 FEVRIER 14:30 A 16:30 | VENDREDI 02 MARS 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 petit(s) pot(s) à couvercle

### ENFANT/ADO: LE NOUVEL AN CHINOIS

Riz cantonnais; Ailes de poulet caramélisées; Beignets de crevettes

☉ MERCREDI 21 FEVRIER 14:30 A 16:30 | LUNDI 26 FEVRIER 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 petit pot avec couvercle

### ENFANT/ADO: JE CUISINE TOUT SEUL

Mini-cake au chocolat; Cordon bleu maison et purée de pomme de terre maison; Salade multicolore

☉ LUNDI 19 FEVRIER 10:00 A 12:00 | MARDI 27 FEVRIER 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s)

### ENFANT/ADO: AVEC LES COPAINS

Poulet crispy; Coleslaw; Muffins légers au citron

☉ MARDI 20 FEVRIER 14:30 A 16:30 | MERCREDI 28 FEVRIER 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

### ENFANT/ADO: COMME LES GRANDS

Röstis de légumes; Cheesecake cacahuètes et

### ENFANT/ADO : LA PIZZA

Ma pizza maison; Smoothie exotique

☉ JEUDI 22 FEVRIER 10:00 A 12:00 | LUNDI 26 FEVRIER 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 2 assiette(s) + 1 bocal avec couvercle

### ENFANT/ADO: SAIN ET SAVOUREUX

Taboulé de semoule et légumes et tendres aiguillettes de volaille; Crumble tutti frutti; Madeleines

☉ JEUDI 01 MARS 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 2 ramequin(s) + 3 boites hermétiques

### ENFANT: LES ÉCLAIRS AU CHOCOLAT

Eclairs au chocolat; Salade de fruits à la menthe

☉ JEUDI 01 MARS 10:00 A 12:00

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

## Parents/enfants: 20000 fcfa

### PARENT/ENFANT: CHANDELEUR ET MARDI GRAS

Beignets de pommes, sauce caramel-cannelle; Blinis aux tomates confites, façon croque; Churros

☉ SAMEDI 10 FEVRIER 15:00 A 17:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 petit pot avec couvercle

### PARENT/ENFANT: GOÛTERS DÉLICIEUX

Profiteroles, sauce chocolat ; tartelettes aux pommes ; cookies

☉ VENDREDI 23 FEVRIER 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 petit pot avec couvercle

Réservation : 09.09.35.35 ou par mail : [abidjan@atelier-gourmand.fr](mailto:abidjan@atelier-gourmand.fr)

Prima center, Zone 4

Facebook : Atelier Gourmand Abidjan