

JUILLET 2017

Adultes : 250000 fcfa

APPRENDRE LE FRANÇAIS EN CUISINANT: CUISINE DE FRANCE 1

Quiche lorraine; Poulet basquaise; Iles flottantes

🕒 SAMEDI 08 JUILLET 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques + 4 ramequins

APPRENDRE LE FRANÇAIS EN CUISINANT: CUISINE DE FRANCE 2

Tartinade au saumon et blinis ; cassolette terre et mer ; crème caramel

🕒 VENDREDI 14 JUILLET 18:00 A 20:00

Prévoir pour ce cours : 2 ramequins + 3 boîtes hermétiques

APPRENDRE LE FRANÇAIS EN CUISINANT: CUISINE DE FRANCE 3

Gratin dauphinois ; Tomates farcies au bœuf à la provençale ; Chouquettes façon Paris-brest

🕒 SAMEDI 22 JUILLET 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques + 1 petit plat à gratin

APPRENDRE LE FRANÇAIS EN CUISINANT: CUISINE DE FRANCE 4

Croque-monsieur ; Ratatouille à la menthe ; Tarte tatin aux pommes fondantes

🕒 VENDREDI 28 JUILLET 18:00 A 20:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques + 2 moules à tartelette

LE MAROC

Salade de légumes aux épices, crevettes croustillantes; Tajine de poulet au citron confit et olives vertes; Cornes de gazelle

🕒 LUNDI 03 JUILLET 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques

VOYAGE EN ASIE

Soupe thaïe poulet-coco; Tempura de légumes au sésame, sauce aigre-douce; Raviolis japonais poêlés (gyoza)

🕒 SAMEDI 08 JUILLET 15:00 A 17:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 petits pots avec couvercle

VOYAGE EN INDE

Naans au fromage; Raïta; Dhal de lentilles corail; Poulet korma (recette indienne, épices et lait de coco)

🕒 SAMEDI 15 JUILLET 10:00 A 12:00

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

L'ESPAGNE

Gaspacho; Crème catalane; Paella de l'atelier

🕒 SAMEDI 29 JUILLET 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 2 bocaux en verre avec couvercle + 2 petit(s) ramequin(s) à crème brûlée + 1 boîte hermétique

Soirée de L'atelier : 30000 fcfa

SOIRÉE AVEC CHEF PRISCA GILBERT (Cours de cuisine suivi di dîner sur place)

Tataki de thon rouge, sésame et matcha ; Suprême de volaille à la mandarine ; Fruits braisés à la vanille de Madagascar

🕒 VENDREDI 21 JUILLET 19:00 A 22:00

Cours de Yoga avec Nayamas (Lina Fakhry) : 20000 fcfa

COURS YOGA ET DÉGUSTATION CUISINE INDIENNE VEGETARIENNE

Samossa de légumes, sauce menthe-cumin; Curry de légumes au lait de coco et riz parfumé à l'indienne ; dessert surprise ; thé indien

🕒 MERCREDI 05 JUILLET 18:00 A 20:00

Enfant/ Ado : 15000 fcfa

ENFANT/ADO : LA PIZZA

Ma pizza maison; Smoothie exotique

🕒 MARDI 04 JUILLET 10:00 A 12:00 | VENDREDI 14 JUILLET 14:30 A 16:30 | MERCREDI 26 JUILLET 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 2 grandes assiettes + 1 bocal avec couvercle

ENFANT/ADO: GOÛTEZ-MOI CA!

Mozzarella stick (panés) et sauce tomate basilic; Verrine de volaille, agrume et avocat à la sauce cocktail; Chouquettes aux grains de sucre

🕒 MARDI 04 JUILLET 14:30 A 16:30 | MERCREDI 19 JUILLET 14:30 A 16:30 | MARDI 25 JUILLET 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques + 4 verrines + 1 petit pot avec couvercle

ENFANT/ADO:LES CUPCAKES

Les cupcakes de pâques

🕒 MERCREDI 05 JUILLET 10:00 A 12:00 | MARDI 11 JUILLET 14:30 A 16:30 | VENDREDI 28 JUILLET 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 1 grande boîte hermétique

ENFANT/ADO: LE MENU COMPLET

Quiche lorraine; Sablés au chocolat; Soupe de légumes savoureuse aux vermicelles

🕒 MERCREDI 05 JUILLET 14:30 A 16:30 | VENDREDI 14 JUILLET 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

ENFANT/ADO: UN AIR D'ITALIE

Lasagnes crémeuses à la bolognaise; Panna cotta à la vanille

🕒 JEUDI 06 JUILLET 10:00 A 12:00 | LUNDI 10 JUILLET 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 1 petit plat à gratin rectangulaire + 2 verrines ou ramequins

ENFANT/ADO : L' ESPAGNE

Churros; Fajitas maisons au poulet, yaourt et bouquet d'herbes fraîches

🕒 JEUDI 06 JUILLET 14:30 A 16:30 | MERCREDI 12 JUILLET 10:00 A 12:00

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

ENFANT/ADO: TOUT CHOCO

Chouquettes aux pépites de chocolat; La mousse au chocolat; Mendiants au chocolat

🕒 VENDREDI 07 JUILLET 10:00 A 12:00 | MERCREDI 12 JUILLET 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 4 verrines ou ramequins

ENFANT/ ADO : CUISINE DU MONDE

Iles flottantes; Tomates farcies au bœuf à la provençale; Riz pilaf aux vermicelles (riz libanais)

🕒 JEUDI 13 JUILLET 10:00 A 12:00 | VENDREDI 28 JUILLET 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) + 4 ramequins ou verrines

ENFANT/ADO: LE GOÛTER DE L'ÉTÉ

Eclairs au chocolat; Salade de fruits à la menthe

🕒 MARDI 18 JUILLET 14:30 A 16:30 | JEUDI 27 JUILLET 14:30 A 16:30

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

ENFANT/ADO: LE MENU DES GOURMANDS

Poulet crispy; Coleslaw; Pancakes aux pépites de chocolat

🕒 MARDI 11 JUILLET 10:00 A 12:00 | JEUDI 13 JUILLET 14:30 A 16:30

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

ENFANT/ADO: C'EST MOI QUI L'AI FAIT

Moelleux à la noisette; Pots de crème à la vanille façon Danette; Langues de chat

🕒 LUNDI 17 JUILLET 10:00 A 12:00 | VENDREDI 21 JUILLET 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques + 4 verrines ou ramequins

ENFANT/ADO: LE PIQUE-NIQUE

Muffins à l'italienne (tomates confites et mozzarella); Compote de courgettes à la menthe; Cookies

🕒 LUNDI 17 JUILLET 14:30 A 16:30 | JEUDI 27 JUILLET 10:00 A 12:00

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

ENFANT/ADO: MON MENU DOUCEUR

Sablés à la confiture; Risotto de coquille à la carbonara 1p

🕒 MARDI 18 JUILLET 10:00 A 12:00 | JEUDI 20 JUILLET 14:30 A 16:30

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

ENFANT/ADO: MES DESSERTS PRÉFÉRÉS

Crêpes sauce chocolat; Tartelette aux pommes

🕒 MERCREDI 19 JUILLET 10:00 A 12:00 | MARDI 25 JUILLET 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 1 assiette + 1 petit pot avec couvercle + 2 moules à tartelette

ENFANT/ADO: WEEKEND A ROME

Gnocchis maison et sa sauce tomate au basilic; Tiramisu

🕒 JEUDI 20 JUILLET 10:00 A 12:00 | LUNDI 24 JUILLET 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 4 verrines ou ramequins

ENFANT/ADO: JE ME RÉGALE

Cordon bleu maison; Rôtis de légumes; Semoule au lait vanillé

🕒 VENDREDI 21 JUILLET 10:00 A 12:00 | MERCREDI 26 JUILLET 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) + 4 verrines ou ramequins

Contact : 09.09.35.35/ 21.35.21.35

Mail : abidjan@atelier-gourmand.fr

Facebook : Atelier Gourmand Abidjan