

Programme des cours de cuisine juin 2017

Adultes : 25.000fcfa

SAVEURS D'ASIE

Salade Bo Bun; Soupe thaïe poulet-coco; Beignets de crevettes chinois

☉ JEUDI 01 JUIN 09:30 A 11:30 | JEUDI 29 JUIN 14:30 A 16:30 | MARDI 20 JUIN 18:30 A 20:30

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

BIEN BON ET BEAU

Thon mi-cuit croûté aux baies roses, risotto safrané, coulis au poivron; Tulipe croustillante tomates confites, chèvre frais et thym; Pavlova aux fruits exotiques

☉ JEUDI 01 JUIN 14:30 A 16:30 | MARDI 06 JUIN 18:30 A 20:30 | MERCREDI 14 JUIN 09:30 A 11:30 | SAMEDI 1^{ER} JUILLET 10:00 A 12:00

LE JAPON (SUSHI ET CIE)

Salade de choux japonaise; Les sushis, les makis, california rolls...

☉ VENDREDI 02 JUIN 09:30 A 11:30 | MERCREDI 14 JUIN 18:30 A 20:30 | JEUDI 15 JUIN 14:30 A 16:30

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

VOYAGE EN INDE

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

☉ VENDREDI 02 JUIN 14:30 A 16:30 | MERCREDI 07 JUIN 09:30 A 11:30 | MARDI 13 JUIN 18:30 A 20:30

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

PÊCHÉS MIGNONS

Brioche tressée; Confiture mangue passion; Cheesecake au citron vert

☉ MARDI 06 JUIN 14:30 A 16:30 | JEUDI 08 JUIN 18:30 A 20:30 | VENDREDI 16 JUIN 09:30 A 11:30

SAVEURS DES ÎLES

Accras de poisson, sauce chien; Poulet rhum coco; Mousse coco et coulis d'ananas

☉ VENDREDI 09 JUIN 09:30 A 11:30 | VENDREDI 23 JUIN 14:30 A 16:30 | MARDI 27 JUIN 18:30 A 20:30

LES AGRUMES

Taboulé de crevettes aux agrumes; Poulet croustillant au citron; Financier au citron vert, poêlée d'ananas flambé

☉ MARDI 13 JUIN 14:30 A 16:30 | JEUDI 22 JUIN 18:30 A 20:30 | VENDREDI 23 JUIN 09:30 A 11:30

LE COURS PATISSERIE : LE TRIANON (ou Royal Chocolat)

Le Trianon (ou Royal Chocolat)

☉ MARDI 20 JUIN 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 1 plateau(x)

Contact : 09.09.35.35/ 21.35.21.35

Mail : abidjan@atelier-gourmand.fr

Facebook : Atelier Gourmand Abidjan

Soirée de l'Atelier : 30.000fcfa

SOIRÉE MAROCAINE

Pastilla au poulet et aux amandes; Cornes de gazelle; Thé à la menthe; Salade de légumes aux épices, crevettes croustillantes

☉ JEUDI 29 JUIN 19:00 A 22:00

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

Enfants : 15.000fcfa

ENFANT/ADO: CHEF EN HERBE

Taboulé de semoule et légumes et tendres aiguillettes de volaille; Pancakes moelleux et caramel au beurre salé

☉ SAMEDI 03 JUIN 10:00 A 12:00 | MERCREDI 14 JUIN 14:30 A 16:30

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

ENFANT/ADO: LE MENU EN COULEURS

Risotto de printemps ; mikado maison ; milkshake à la fraise

☉ MERCREDI 7 JUIN 14:30 A 16:30 | SAMEDI 01 JUILLET 10:00 A 12:00

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

ENFANT/ADO: SAIN ET DELICIEUX

Rouleaux de printemps à la crevette et à la menthe; Financiers au citron vert; Panna cotta à la mangue

☉ MERCREDI 28 JUIN 14:30 A 16:30 | SAMEDI 24 JUIN 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 2 ramequin(s)

Parents/enfants : 25.000fcfa

PARENT/ENFANT: LE JAPON

Les sushis, les makis, california rolls...; Salade de choux japonaise

☉ SAMEDI 10 JUIN 10:00 A 12:00

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