

Adultes : 25.000 fcfa

SOUVENIRS DE GRÈCE

Crevettes Saganaki (tomates et feta); Moussaka au boeuf; Loukoumades (beignets grecs sucrés à la cannelle)

🕒 MARDI 26 SEPTEMBRE 14:30 A 16:30 | JEUDI 05 OCTOBRE 09:30 A 11:30 | VENDREDI 06 OCTOBRE 18:30 A 20:30
Prévoir pour ce cours : 3 boites hermétiques

LES BEAUX JOURS

Gambas en croûte de noix de cajou, vinaigrette ail et gingembre; Ballotine de volaille farcie au basilic frais, tian de légumes à la provençale; Crème brûlée au praliné

🕒 MARDI 26 SEPTEMBRE 18:30 A 20:30 | MARDI 03 OCTOBRE 09:30 A 11:30 | VENDREDI 20 OCTOBRE 14:30 A 16:30
Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s) + ramequins à crème brûlée + 1 petit pot avec couvercle

SUR LA ROUTE DE L'INDE

Butter Chicken ou Poulet Makkhani; Verrines crevettes et courgettes aux épices indiennes et coriandre; Pain parathas; Cookies indiens cannelle-gingembre

🕒 MERCREDI 27 SEPTEMBRE 09:30 A 11:30 | MERCREDI 04 OCTOBRE 18:30 A 20:30 | VENDREDI 13 OCTOBRE 14:30 A 16:30 | SAMEDI 21 OCTOBRE 10:00 A 12:00
Prévoir pour ce cours : 4 boites hermétiques + 4 verrines

INFLUENCES

Bœuf fondant, sésame-arachide; Sablé breton, crème Chiboust et framboises; Croustillants de poisson à la vinaigrette à la mangue

🕒 JEUDI 28 SEPTEMBRE 09:30 A 11:30 | JEUDI 12 OCTOBRE 14:30 A 16:30 | MERCREDI 18 OCTOBRE 18:30 A 20:30
Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

L'AFRIQUE C'EST CHIC!

Poulet yassa; Pastels au poisson (chaussons au poisson épicé); Fondant au chocolat cœur fruit de la passion

🕒 JEUDI 28 SEPTEMBRE 14:30 A 16:30 | MARDI 17 OCTOBRE 09:30 A 11:30 | VENDREDI 20 OCTOBRE 18:30 A 20:30
Prévoir pour ce cours : 3 boites hermétiques + 1 petit pot avec couvercle

LE MENU VÉGÉTARIEN

Panna cotta au chèvre et rosace de concombre; Risotto aux légumes du soleil et parmesan; Pommes caramélisées façon tatin, tuiles dentelles et crème anglaise à la vanille

🕒 JEUDI 28 SEPTEMBRE 18:30 A 20:30 | MARDI 10 OCTOBRE 14:30 A 16:30 | VENDREDI 13 OCTOBRE 09:30 A 11:30
Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s) + 1 petit pot avec couvercle

APÉRO DINATOIRE A L'ORIENTALE

Samossas orientaux au bœuf; Houmous et pain pita; Ailes de poulet à l'ail et au citron; Salade de légumes aux épices, crevettes croustillantes en verrines

🕒 VENDREDI 29 SEPTEMBRE 09:30 A 11:30 | LUNDI 09 OCTOBRE 18:30 A 20:30 | SAMEDI 14 OCTOBRE 10:00 A 12:00 | JEUDI 19 OCTOBRE 14:30 A 16:30
Prévoir pour ce cours : 5 boites hermétiques + 4 verrines

COURS DE PATISSERIE AVEC KARIM HYJAZI: LA PATE A CHOUX

Eclairs au chocolat; Religieuse au caramel au beurre salé; Eclairs pistache-framboise

🕒 MARDI 03 OCTOBRE 14:30 A 16:30
Prévoir pour ce cours : 2 grandes boites hermétiques

ÉVEILLEZ VOS PAPILLES!

Galettes courgettes et parmesan; Poulet croustillant, parfums thaïe, tartare de concombre; Profiterole, sauce chocolat

🕒 VENDREDI 06 OCTOBRE 14:30 A 16:30 | VENDREDI 20 OCTOBRE 09:30 A 11:30 | MERCREDI 25 OCTOBRE 18:30 A 20:30
Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s) + 2 petit pots avec couvercle

LE JAPON (SUSHI ET CIE)

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

🕒 MARDI 10 OCTOBRE 09:30 A 11:30 | MARDI 17 OCTOBRE 14:30 A 16:30 | MARDI 31 OCTOBRE 18:30 A 20:30
Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s)

Soirée de L'atelier: 30.000 fcfa

SOIREE COURS DE CUISINE AVEC CHEF PRISCA GILBERT SUIVI DU DINER SUR PLACE

Nage de crustacés au fumet de rouget (Recette de Prisca Gilbert); Bœuf Wellington au romarin (Recette de Prisca Gilbert); Tarte au citron meringuée déstructurée (Recette de Prisca Gilbert)

🕒 JEUDI 05 OCTOBRE 19:00 A 22:00 (COMPLET); JEUDI 12 OCTOBRE 19:00 A 22:00

Réservation : 09.09.35.35 ou par mail : abidjan@atelier-gourmand.fr

Prima center, Zone 4

Facebook : Atelier Gourmand Abidjan

Enfants: 15.000 fcfa

ENFANT/ADO: PLEIN LA VUE!

whoopies banane-nutella; Bagels maison au sésame, fromage frais, poulet et avocat

🕒SAMEDI 30 SEPTEMBRE 15:00 A 17:00 | LUNDI 23 OCTOBRE 14:30 A 16:30 | VENDREDI 27 OCTOBRE 10:00 A 12:00

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

ENFANT/ADO: PÂTISSERIE: LE GÂTEAU ROULÉ DÉCORÉ GIRAFE AU CHOCOLAT

Gâteau roulé décoré girafe au chocolat

🕒MERCREDI 04 OCTOBRE 14:30 A 16:30 | SAMEDI 04 NOVEMBRE 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 1 assiette plate ou un plat à cake

ENFANT/ADO: SAVEURS D'AILLEURS

Boulettes de viandes suédoises (köttbullar) et pomme de terre persillé; Cinnamon rolls (Brioches à la cannelle)

🕒SAMEDI 07 OCTOBRE 10:00 A 12:00 | MERCREDI 11 OCTOBRE 14:30 A 16:30 | MERCREDI 25 OCTOBRE 10:00 A 12:00 | SAMEDI 04 NOVEMBRE 15:00 A 17:00

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

ENFANT/ADO : COMME UN CHEF!

Scones mimolette et ciboulette; Nouilles sautées au poulet et aux légumes; Brochettes de fruits saveur chocolatée

🕒MERCREDI 18 OCTOBRE 14:30 A 16:30 | MARDI 31 OCTOBRE 14:30 A 16:30 | VENDREDI 03 NOVEMBRE 10:00 A 12:00

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

ENFANT : LE MENU D'HALLOWEEN

Mini pizza momies (tomate, mozzarella, olive); Yeux Globuleux (biscuit moelleux au glaçage blanc et smarties)

🕒LUNDI 23 OCTOBRE 10:00 A 12:00 | MERCREDI 25 OCTOBRE 14:30 A 16:30 | LUNDI 30 OCTOBRE 14:30 A 16:30

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

ENFANT/ADO: CARNET DE VOYAGE

Poulet maffé (sauce arachide à l'africaine); Guacamole (mexicain); Naans au fromage (pains indiens)

🕒MARDI 24 OCTOBRE 14:30 A 16:30 | JEUDI 02 NOVEMBRE 10:00 A 12:00

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

ENFANT/ADO: AMBIANCE D'HALLOWEEN

Œuf mimosa araignée; Pommes mordantes d'Halloween; Sablés fantômes à la confiture

🕒JEUDI 26 OCTOBRE 10:00 A 12:00 | MARDI 31 OCTOBRE 10:00 A 12:00 | JEUDI 02 NOVEMBRE 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

ENFANT: RECETTES D'HALLOWEEN

Doigts de Sorcières; Moelleux au chocolat araignée

🕒JEUDI 26 OCTOBRE 14:30 A 16:30 | LUNDI 30 OCTOBRE 10:00 A 12:00 | VENDREDI 03 NOVEMBRE 14:30 A 16:30

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

ENFANT/ADO: LES ECLAIRS AU CHOCOLAT

Éclairs au chocolat; Salade de fruits à la menthe

🕒MARDI 24 OCTOBRE 10 :00 A 12 :00 | VENDREDI 27 OCTOBRE 14 :30 A 16 :30

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

Parents/enfants: 20.000 fcfa

PARENT/ENFANT: UNE RENTRÉE EN DOUCEURS

Iles flottantes amandes et caramel; Congolais (rochers coco); Profiterole, sauce chocolat

🕒SAMEDI 30 SEPTEMBRE 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 4 verrines ou ramequins + 1 petit pot avec couvercle

PARENT/ENFANT: HALLOWEEN

Pizza serpent; Gâteau roulé d'Halloween

🕒SAMEDI 28 OCTOBRE 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 2 grandes boîtes hermétiques

Réservation : 09.09.35.35 ou par mail :

abidjan@atelier-gourmand.fr

Prima center, Zone 4

Facebook : Atelier Gourmand Abidjan