

Cuisine Passion
Avenue de la Libération
Imm le bearn
20600 Bastia
04.95.30.89.48
bastia@atelier-gourmand.fr

Suivez nous sur FB : Cuisine passion l'Atelier

C'est la rentrée ! Mais l'Atelier Gourmand Prolonge l'été...



LE PARIS BREST

Paris-Brest

- mercredi 27 août 13:00 - 15:00
- jeudi 04 septembre 10:00 - 12:00
- samedi 13 septembre 16:30 - 18:30
- mardi 23 septembre 19:00 - 21:00
- vendredi 26 septembre 16:00 - 18:00

Prévoir pour ce cours : 1 plateau

LES ÉPICES

Tajine de poulet au citron confit et safran;
Carottes au cumin et à l'ail; Cake pain d'épices
(copie)

- mercredi 27 août 17:00 - 19:00
- vendredi 05 septembre 10:00 - 12:00
- jeudi 11 septembre 13:30 - 15:30
- samedi 20 septembre 17:00 - 19:00
- mercredi 24 septembre 10:00 - 12:00

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

LES MACARONS 3.0

Les macarons (meringue italienne) ganache à la
crème de citron et au the vert matcha

- jeudi 28 août 10:00 - 12:00
- mercredi 03 septembre 17:00 - 19:00
- vendredi 12 septembre 13:30 - 15:30
- samedi 20 septembre 20:00 - 22:00
- jeudi 25 septembre 10:00 - 12:00

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

MODELLAGE PÂTE À SUCRE (supplément 15 €)

Modellage petites « All Star »

- vendredi 29 août 17:00 - 20:00

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

LE WOK 2.0

Wok de porc à l'aigre-douce; Nouilles sautées aux
légumes croquants (Chaomian); Wok de gambas et
chou chinois

- jeudi 28 août 18:00 - 20:00
- mercredi 03 septembre 10:00 - 12:00
- vendredi 12 septembre 16:30 - 18:30
- jeudi 18 septembre 14:00 - 16:00
- samedi 27 septembre 20:00 - 22:00

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

« TRUC ET ASTUCES » LA DÉCOUPE ET LES SAUCES

Salade de fruits exotiques au sirop vanille
gingembre; Tartare d'espardon à la Réunionaise,
réduction de balsamique au miel; Ove in salsa
(oeuf en sauce)

- vendredi 29 août 14:00 - 16:00
- samedi 06 septembre 14:00 - 16:00
- jeudi 11 septembre 09:30 - 11:30
- vendredi 19 septembre 17:00 - 19:00
- dimanche 28 septembre 18:00 - 20:00

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

LES CHEESECAKES C'EST DU GÂTEAU!

Cheesecake au citron vert; Cheesecake aux petits
pois; Cheesecake chocolat blanc et framboise
façon Starbucks Coffie

- samedi 30 août 14:00 - 16:00
- samedi 06 septembre 17:00 - 19:00
- mercredi 10 septembre 09:30 - 11:30
- vendredi 26 septembre 13:00 - 15:00
- mardi 30 septembre 13:30 - 15:30

Prévoir pour ce cours : 3 Moule à manquer petit + 1 Moule
à charniere

LA WRAP ATTITUDE

Wraps sucré aux fruits de saison ; Wraps au poulet, yaourt et bouquet d'herbes fraîches ; wrap façon piadina Romagnola

- ⦿ jeudi 04 septembre 14:00 - 16:00
- ⦿ mercredi 10 septembre 16:30 - 18:30
- ⦿ vendredi 12 septembre 09:30 - 11:30
- ⦿ samedi 27 septembre 20:00 - 22:00

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

LA VIENNOISERIE (3 heures) (supplément 15 €)

Les brioches façonnées : tresse, pain au lait...

- ⦿ vendredi 05 septembre 17:00 - 20:00
- ⦿ mardi 30 septembre 16:30 - 19:30

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) Moyenne + 1 Boîte(s) hermétique(s) petite + 1 boîte(s) hermétique(s) grande

TRAVAIL DU SUCRE avec le Chocolatier

Léoncini (supplément 15 €)

Les technique de travail du sucre du Chocolatier Léoncini

- ⦿ vendredi 05 septembre 14:00 - 16:00

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

LE JAPON « D'ESPRIT SUSHI » cours avec Intervenant (supplément 15 €)

Maki saumon; Rainbowroll saumon avocat concombre crevette; Springroll Thon avocat roquette concombre

- ⦿ samedi 13 septembre 13:30 - 15:30

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

COURS DE CUISINE SUIVI DU DÎNER ACCORD METS ET VINS AVEC EMPREINTE CAVISTE (Supplément 15 €)

Financier au citron vert, poêlée d'ananas flambé; Boeuf piquant et lentilles corail aux épices; Raviolis japonais poêlés (gyoza)

- ⦿ vendredi 26 septembre 20:00 - 23:00

LES CUPCAKES DE LILLY (supplément 15 €)

Cupcakes salés aux herbes fraîches;

Les cupcakes de toutes les couleurs

- ⦿ vendredi 19 septembre 09:00 - 11:00

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

SESSION PRIVÉE

Pancakes au beurre d'érable; Nuggets de poulet, sauce cocatchup; Coleslaw

- ⦿ samedi 06 septembre 10:00 - 12:00

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

ENFANTS : LES EPICES

Boulettes de boeuf maison, sauce aux 4-épices; Crêpe pomme-cannelle

- ⦿ mercredi 03 septembre 14:00 - 16:00

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

ENFANTS: PATISSONS!

Mousse au toblerone; Muffins au coeur coulant

- ⦿ vendredi 29 aout 09:00 - 11:00

- ⦿ mercredi 10 septembre 13:30 - 15:30

Prévoir pour ce cours : 4 verrine (s) + 1 boîte(s) hermétique(s) grande

ENFANTS COMME AUX USA!

Nuggets de poulet; Pancakes; Coleslaw

- ⦿ mercredi 27 aout 09:00 - 11:00

- ⦿ mercredi 24 septembre 14:00 - 16:00

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

PARENTS ENFANTS: L'ITALIE

Tiramisù alla nutella e Speculos; Orecchiette ai pomodori cigliegge salsa arrabiata; involtino di bresaola

- ⦿ jeudi 28 aout 14:00 - 16:00

- ⦿ samedi 13 septembre 09:30 - 11:30

- ⦿ samedi 27 septembre 14:00 - 16:00

Prévoir pour ce cours : 4 verrine (s) de 100/150 ml+ 1 boîte(s) hermétique(s) de 20 cm+ 1 boîte(s) hermétique(s) de 20cm+ 1 petit pot à confiture avec couvercle de 100m

PARENTS-ENFANTS LE GOÛTER DE LA RENTRÉE

Cookies; Madeleines; Langues de chat

- ⦿ samedi 30 aout 10:00 - 12:00

- ⦿ samedi 20 septembre 14:00 - 16:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte(s) hermétique(s) Moyenne + 1 Moule à madeleine + 1 Boîte(s) hermétique(s) petite

Vous souhaitez recevoir chaque mois notre programme sur votre boîte mail?
Inscrivez vous à la newsletter sur <http://www.atelier-gourmand.fr/bastia>