

Programme des cours de cuisine d'avril

Contact : 09.09.35.35

abidjan@atelier-gourmand.fr

Adultes : 25.000 fcfa

VOYAGE EN ASIE

Brochettes de poulet, sauce satay; Soupe thaïlandaise aux crevettes (tom yam kaeng); Raviolis japonais poêlés (gyoza)
🕒 MARDI 04 AVRIL 14:30 A 16:30 | JEUDI 13 AVRIL 09:30 A 11:30 | VENDREDI 21 AVRIL 18:30 A 20:30
Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

LES FRUITS EXOTIQUES

Cheesecake à l'avocat et à la ciboulette; Hot crumble poulet ananas crevette; Verrine à la mangue, mousse au citron vert et croquant au chocolat au lait
🕒 MERCREDI 05 AVRIL 18:30 A 20:30 | MERCREDI 12 AVRIL 09:30 A 11:30 | VENDREDI 21 AVRIL 14:30 A 16:30
Prévoir pour ce cours : 3 boites hermétiques + 4 verrines

LE MENU VÉGÉTARIEN

Sablé à l'huile d'olive façon tartelette aux tomates confites, mozzarella, olives noires et basilic; La salade grecque façon charlotte (olive, concombre, tomates, feta); Wok de vermicelles de riz sautées aux légumes
🕒 JEUDI 06 AVRIL 09:30 A 11:30 | JEUDI 13 AVRIL 14:30 A 16:30 | JEUDI 20 AVRIL 18:30 A 20:30
Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

PÂTISSERIE : LE PARIS-BREST (6 personnes)

Paris-Brest
🕒 JEUDI 06 AVRIL 14:30 A 16:30
Prévoir pour ce cours : 1 plateau

PÂTISSERIE : LA FORÊT NOIRE avec Karim Hyjazi de

Pistache et Chocolat
🕒 MARDI 18 AVRIL 14:30 A 16:30
Prévoir pour ce cours : 1 plat à gâteau avec couvercle

LE JAPON (SUSHI ET CIE)

Salade de choux japonaise; Les sushis, les makis, california rolls...
🕒 JEUDI 06 AVRIL 18:30 A 20:30
Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s)

COURS DE CUISINE AYURVEDIQUE SUIVI D'UNE SEANCE DE MEDITATION (repas sur place)

Dal fry (lentilles cuisinées aux épices indiennes)
🕒 JEUDI 27 AVRIL 18:00 A 21:00
Prévoir pour ce cours : 1 boîte hermétique

POISSONS D'AVRIL

Cassolette de poisson et gambas au lait de coco; Ceviche de poisson (péruvien); Samossas à la crème de pistaches, sauce chocolat
🕒 VENDREDI 07 AVRIL 09:30 A 11:30 | MARDI 18 AVRIL 18:30 A 20:30 | JEUDI 20 AVRIL 14:30 A 16:30
Prévoir pour ce cours : 3 boites hermétiques

MENU DE PÂQUES

Gigot d'agneau confit à l'orange et au safran; Tartinade au saumon et Blinis; Crème au chocolat, chantilly calisson, feuillantine
🕒 VENDREDI 07 AVRIL 18:30 A 20:30 | MARDI 11 AVRIL 14:30 A 16:30 | VENDREDI 21 AVRIL 09:30 A 11:30
Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s)

DÉLICIES DU MAROC

Couscous Royal (poulet, merguez, boulettes de bœuf); Cornes de gazelle
🕒 VENDREDI 07 AVRIL 14:30 A 16:30 | MERCREDI 12 AVRIL 18:30 A 20:30 | JEUDI 20 AVRIL 09:30 A 11:30
Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s)

SOIRÉE ENTRE AMIS: LES TAPAS

Quesadillas mexicain de poulet (galettes maison); Calamars poêlés, tomates confites, ail et persil; Crème d'avocat, crevettes épicées en verrine; Empanadas au fromage
🕒 MARDI 11 AVRIL 18:30 A 20:30 | SAMEDI 15 AVRIL 10:00 A 12:00 | MERCREDI 19 AVRIL 09:30 A 11:30
Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s)

Soirée de l'Atelier : 30.000 fcfa

SOIRÉE BOLLYWOOD (cours de cuisine suivi du dîner sur place)

Boulettes de crevettes, chutney à la mangue; Pain parathas; Gâteau de semoule à l'indienne; Poulet korma (recette indienne, épices et lait de coco)
🕒 JEUDI 13 AVRIL 19:00 A 22:00
Prévoir pour ce cours : 1 boîte(s) hermétique(s) + 1 petit pot à confiture avec couvercle

Enfants : 15.000 fcfa

ENFANT/ADO: JE ME REGALE

Nuggets de poulet; Cookies; Salade de fruits à la menthe

🕒 SAMEDI 01 AVRIL 10:00 A 12:00 | SAMEDI 08 AVRIL 15:00 A 17:00 | JEUDI 4 MAI 10:00 A 12:00 | MERCREDI 03 MAI 14:30 A 16:30

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

ENFANT/ADO: FAN DE CHOCOLAT

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

🕒 MERCREDI 05 AVRIL 14:30 A 16:30 | JEUDI 27 AVRIL 14:30 A 16:30 | SAMEDI 29 AVRIL 10:00 A 12:00

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

ENFANT/ADO: LE LAPIN DE PÂQUES

Lapin de Pâques (Gâteau au chocolat façonné et décoré)

🕒 SAMEDI 15 AVRIL 15:00 A 17:00 | SAMEDI 22 AVRIL 10:00 A 12:00 | MARDI 02 MAI 10:00 A 12:00 | VENDREDI 05 MAI 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 1 grande boîte hermétique

ENFANT/ADO: LE MENU COMPLET

Velouté au potiron; Quiche lorraine; Sablés à la confiture

🕒 LUNDI 24 AVRIL 10:00 A 12:00 | MARDI 25 AVRIL 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

ENFANT/ADO: LE NOUVEL AN CHINOIS

Beignets de crevettes; Riz cantonnais; Ailes de poulet caramélisées

🕒 LUNDI 24 AVRIL 14:30 A 16:30 | MERCREDI 03 MAI 10:00 A 12:00

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

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 25 AVRIL 10:00 A 12:00 | MARDI 02 MAI 14:30 A 16:30 | SAMEDI 06 MAI 10:00 A 12:00

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

ENFANT/ADO: LES CUPCAKES DE PAQUES

Les cupcakes de toutes les couleurs

🕒 MERCREDI 26 AVRIL 10:00 A 12:00 | JEUDI 04 MAI 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 1 grande boîte hermétique

ENFANT/ADO : LA PIZZA

Ma pizza maison; Smoothie exotique

🕒 MERCREDI 26 AVRIL 14:30 A 16:30 | VENDREDI 05 MAI 10:00 A 12:00

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

ENFANT/ADO : L ' ESPAGNE

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

🕒 JEUDI 27 AVRIL 10:00 A 12:00 | SAMEDI 06 MAI 15:00 A 17:00

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

Parents/enfants : 25.000 fcfa

PARENT ENFANT : GOURMANDISES AU CHOCOLAT

Gâteau Magique au chocolat; Sablé breton au coeur chocolat; Les truffes au praliné

🕒 SAMEDI 22 AVRIL 15:00 A 17:00

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