

## Programme des cours de cuisine Avril 2018

**Adultes : 25.000fcfa**

### LE COURS PATISSERIE : LE TRIANON (ou Royal Chocolat)

Le Trianon (ou Royal Chocolat)

🕒 MARDI 17 AVRIL 14:30 A 16:30 | VENDREDI 20 AVRIL 18:30  
A 20:30

Prévoir pour ce cours : 1 plateau(x) ou une grande boîte  
ronde

### BIEN, BON ET BEAU

Filet de bar au miel de soja, polenta aux champignons; Le  
fameux cheesecake new-yorkais et coulis de fruits  
rouges; Salade thaïe mangue et crevettes

🕒 MERCREDI 11 AVRIL 18:30 A 20:30 | VENDREDI 13 AVRIL  
14:30 A 16:30 | MARDI 17 AVRIL 09:30 A 11:30

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s) + 2  
ramequins allant au four + 1 petit pot avec couvercle

### TRADITIONS THAÏ

Salade de papaye verte; Beignets thaïlandais  
banane-coco; Poulet croustillant au citron; Soupe thaïe  
crevettes-coco

🕒 VENDREDI 30 MARS 14:30 A 16:30

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

### LE MENU VÉGÉTARIEN

Tarte noisette et parmesan aux shiitakes; Curry de  
légumes au lait de coco et riz basmati à l'indienne; Iles  
flottantes à la pistache

🕒 MARDI 03 AVRIL 09:30 A 11:30 | JEUDI 12 AVRIL 14:30 A  
16:30 | MERCREDI 18 AVRIL 18:30 A 20:30

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

### SAVEURS D'ASIE

Salade de bœuf aux épices; Raviolis japonais poêlés  
(gyoza); Croustillant mangue vanille, mousse coco

🕒 MARDI 03 AVRIL 14:30 A 16:30 | LUNDI 16 AVRIL 18:30 A  
20:30 | VENDREDI 20 AVRIL 09:30 A 11:30

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

### TOURBILLON DE SAVEURS

Ravioles de chèvre à la crème de basilic; Tartare de  
saumon à l'asiatique; Profiteroles, sauce chocolat

🕒 LUNDI 09 AVRIL 18:30 A 20:30 | MARDI 10 AVRIL 09:30 A  
11:30 | JEUDI 19 AVRIL 14:30 A 16:30

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

### MENU DE PÂQUES

Gigot d'agneau confit à l'orange et au safran et écrasé de  
pomme de terre à l'huile d'olive; Crème au chocolat,  
chantilly à l'Amaretto et amandes grillées; Rillettes de  
saumon aux baies roses et et mini-blinis

🕒 VENDREDI 06 AVRIL 18:30 A 20:30 | MARDI 10 AVRIL 14:30  
A 16:30 | JEUDI 12 AVRIL 09:30 A 11:30

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

### LE JAPON (SUSHI ET CIE)

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

🕒 MERCREDI 18 AVRIL 09:30 A 11:30 | VENDREDI 27 AVRIL  
18:30 A 20:30 | VENDREDI 20 AVRIL 14:30 A 16:30

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

## **Soirée de L'atelier : 30.000fcfa**

### SOIRÉE BOLLYWOOD (cours de cuisine suivi du dîner sur place, un verre de vin et l'eau offerts)

Boulettes de crevettes, chutney à la mangue; Poulet tikka  
et riz basmati au citron vert; Cookies indiens gingembre  
cannelle; Naans au fromage (pains indiens)

🕒 JEUDI 12 AVRIL 19:00 A 22:00

## Enfants : 15.000fcfa

### ENFANT/ADO: FAN DE CHOCOLAT

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

🕒 MERCREDI 04 AVRIL 14:30 A 16:30 | MARDI 24 AVRIL 10:00 A 12:00 | VENDREDI 27 AVRIL 14:30 A 16:30 | JEUDI 03 MAI 14:30 A 16:30

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

### ENFANT/ADO: ON SE RÉGALE!

Risotto vert de printemps; Cookies; Smoothie exotique

🕒 SAMEDI 07 AVRIL 10:00 A 12:00 | MERCREDI 18 AVRIL 14:30 A 16:30 | MERCREDI 02 MAI 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 verre avec couvercle ou un bocal avec couvercle

### ENFANT/ADO: LES CUPCAKES DE PÂQUES

Les cupcakes de pâques

🕒 SAMEDI 07 AVRIL 15:00 A 17:00 | LUNDI 23 AVRIL 14:30 A 16:30 | JEUDI 26 AVRIL 10:00 A 12:00 | VENDREDI 04 MAI 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 1 grande boîte hermétique

### ENFANT/ADO: LE LAPIN DE PÂQUES

Lapin de Pâques (Gâteau au chocolat façonné et décoré)

🕒 LUNDI 23 AVRIL 10:00 A 12:00 | JEUDI 26 AVRIL 14:30 A 16:30 | JEUDI 03 MAI 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 1 grande boîte hermétique ou une grande assiette

### ENFANT/ADO: JE RAMÈNE LE DESSERT!

Donuts; Pop Cakes; crème caramel

🕒 MARDI 24 AVRIL 14:30 A 16:30 | LUNDI 30 AVRIL 10:00 A 12:00 | MERCREDI 02 MAI 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequins résistants au four

### 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

🕒 MERCREDI 25 AVRIL 14:30 A 16:30 | VENDREDI 27 AVRIL 10:00 A 12:00 | LUNDI 30 AVRIL 14:30 A 16:30

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

### ENFANT/ADO: LE MENU DES GOURMANDS

Poulet crispy; Coleslaw 1p; whoopies choco-noisette

🕒 MERCREDI 25 AVRIL 10:00 A 12:00 ; VENDREDI 04 MAI 14:30 A 16:30

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

### ENFANT/ADO: LE MENU DES GOURMANDS

Lasaagnes bolognaises ; Panna cotta vanille et coulis de mangue

🕒 MERCREDI 02 MAI 10:00 A 12:00

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

## Parents/enfants : 20.000fcfa

### ADULTE/ENFANT: LE CHOCOLAT

Verrine poires, chocolat crémeux et spéculos; Pancakes aux pépites de chocolat; Sablés spirale vanille/chocolat

🕒 SAMEDI 21 AVRIL 14:30 A 16:30

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

Réservation : 09.09.35.35 ou par mail :

[abidjan@atelier-gourmand.fr](mailto:abidjan@atelier-gourmand.fr)

Prima center, Zone 4

Facebook : Atelier Gourmand Abidjan