

Programme décembre

Adultes : 25.000fcfa

POM POM PIDOU

Tarte tatin aux pommes fondantes;
Escalope de volaille aux pommes, gratinée
au fromage de chèvre et romarin; Tartare
de crevettes, pomme et avocat aux épices

☉ JEUDI 01 DECEMBRE 14:30 A 16:30

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

SAVEURS ET LEGERETE

Salade au taboulé de quinoa et avocat;
Poisson en papillote aux légumes parfumé
à la coriandre et citron confit; Cheesecake
mousseux au citron vert

☉ JEUDI 01 DECEMBRE 18:30 A 20:30

VOYAGE EN GRECE

Feuilleté grec à la feta et aux épinards
(Spanakopita); Moussaka au bœuf;
Houmous et pain pita

☉ VENDREDI 02 DECEMBRE 09:30 A 11:30 |

JEUDI 15 DECEMBRE 14:30 A 16:30 | MERCREDI
14 DECEMBRE 18:30 A 20:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s)
hermétique(s) + 1 Plat à gratin moyen

LE JAPON (SUSHI ET CIE)

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

☉ MARDI 06 DECEMBRE 18:30 A 20:30

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes
hermétiques

FÊTES GOURMANDES

Croustade briochée roquefort et noix;
Viennoise de poisson, légumes glacés et
émulsion au Crémant de Loire; Douceur
d'oranges, coque chocolat

☉ MARDI 06 DECEMBRE 14:30 A 16:30 |

VENDREDI 09 DECEMBRE 18:30 A 20:30 |

MERCREDI 14 DECEMBRE 09:30 A 11:30

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s)
hermétique(s) + 2 ramequin(s)

L'APÉRITIF EN FÊTE

Gambas croustillantes, sauce tartare aux
câpres; Chantilly de brie, crackers maison
au cumin; Mousseline d'avocat au thon
mariné

☉ JEUDI 08 DECEMBRE 18:30 A 20:30 |

VENDREDI 09 DECEMBRE 14:30 A 16:30 | JEUDI

15 DECEMBRE 09:30 A 11:30

PÂTISSERIE : LE SAINT HONORE

☉ MARDI 13 DECEMBRE 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 1 plateau

MENU DE DECEMBRE

Lasagnes d'automne aux légumes;
Suprême de volaille au safran, dariole à
l'ail doux et aux carottes; Gâteau léger en
habit d'amandes caramélisées

☉ VENDREDI 02 DECEMBRE 14:30 A 16:30 |

MERCREDI 07 DECEMBRE 09:30 A 11:30 |

MARDI 13 DECEMBRE 18:30 A 20:30

Prévoir pour ce cours : 1 petit plat à gratin
+ 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 moules à
muffins

SOIREE ITALIENNE: LA DOLCE

VITA (supplément : 5000fcfa)

**Cours de cuisine suivi du dîner sur
place**

Aubergine alla parmigiana; Gambas
flambées, crème gingembre paprika et
risotto crémeux; Tiramisu

☉ JEUDI 15 DECEMBRE 19:00 A 22:00

Enfants: 15.000fcfa

ENFANT/ADO : DESSERTS AU CHOCOLAT

Eclairs au chocolat; Crème au chocolat façon danette

- ◉ SAMEDI 03 DÉCEMBRE 10:00 À 12:00
Prévoir pour ce cours: 1 grande boîte hermétique + 4 verrines ou ramequins

ENFANT/ADO: VISITE A NEW YORK

Hamburger enfant, Coleslaw; Pancakes aux pépites de chocolat

- ◉ SAMEDI 03 DÉCEMBRE 15:00 A 17:00 | MARDI 20 DÉCEMBRE 10:00 A 12:00 | JEUDI 22 DÉCEMBRE 14:30 A 16:30
Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

ENFANT/ADO: LA BUCHE DE NOEL AU CHOCOLAT (6 pers)

La bûche roulée au chocolat

- ◉ SAMEDI 10 DÉCEMBRE 15:00 A 17:00
MERCREDI 21 DÉCEMBRE 14:30 A 16:30
VENDREDI 23 DÉCEMBRE 14:30 A 16:30
|SAMEDI 24 DÉCEMBRE 10:00 A 12:00
Prévoir pour ce cours : 1 boîte large et profonde

ENFANT/ADO: COMME LES GRANDS

Ficelles picardes (crêpes farcies béchamel et jambon); Crumble aux poires et chocolat

- ◉ LUNDI 19 DÉCEMBRE 10:00 A 12:00 | MERCREDI 21 DÉCEMBRE 10:00 A 12:00 | LUNDI 26 DÉCEMBRE 14:30 A 16:30
Prévoir pour ce cours : 1 boîte hermétique+ 1 petit plat à gratin

ENFANT/ADO: AVEC LES COPAINS

Spritz; Muffins au poulet aux herbes; Mhalabbiyé (entremet au lait et à la fleur d'oranger)

- ◉ MERCREDI 14 DÉCEMBRE 14:30 A 16:30
Prévoir pour ce cours : 2 ramequins + 3 boîtes hermétiques

ENFANT/ADO : MON MENU DE FETES

Tartinade au saumon; Blinis; Tartelette au chocolat

- ◉ LUNDI 19 DÉCEMBRE 14:30 A 16:30 | VENDREDI 23 DÉCEMBRE 10:00 A 12:00 | MARDI 27 DÉCEMBRE 14:30 A 16:30
Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques + 2 moules à tartelette

ENFANT: WEEKEND A ROME

Lasagnes crémeuses à la bolognaise; Panna cotta aux fruits rouges

- ◉ JEUDI 22 DÉCEMBRE 10:00 A 12:00 | MARDI 27 DÉCEMBRE 10:00 A 12:00
Prévoir pour ce cours : 2 ramequins + 1 petit plat à gratin

Parent-enfant : 25.000fcfa

PARENT/ENFANT: LA BUCHE DE NOEL (6 pers)

La bûche roulée caramel au beurre salé et praliné

- ◉ SAMEDI 17 DÉCEMBRE 15:00 A 17:00
Prévoir pour ce cours : 1 boîte large et profonde

Réservation

Téléphone : 09.09.35.35 / 21.21.35.35

Mail : abidjan@atelier-gourmand.fr