

Programme de décembre 2017

Adultes : 25.000 fcfa

PÂTISSERIE AVEC KARIM HYJAZI DE PISTACHE ET CHOCOLAT:

LA BÛCHE FORÊT-NOIRE

La bûche forêt-noire

🕒 MARDI 12 DECEMBRE 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 1 grande boîte profonde

J'ÉPATE MES INVITES

Aumônière de poisson et julienne de légumes au beurre blanc; Tempura d'avocat, réduction au miel épicée; Verrine coco-citron vert, sauce pinacolada

🕒 MARDI 28 NOVEMBRE 14:30 A 16:30 | VENDREDI 15 DECEMBRE 18:30 A 20:30

Prévoir pour ce cours : 3 verrine(s) + 3 boîtes hermétiques + 2 petits pots avec couvercle

D'ICI ET D'AILLEURS

Accras de poisson, sauce thaïe à la menthe; Tajine d'agneau au citron confit et légumes fondants; Iles flottantes à la pistache

🕒 LUNDI 04 DECEMBRE 14:30 A 16:30 | MERCREDI 13 DECEMBRE 09:30 A 11:30 | JEUDI 21 DECEMBRE 18:30 A 20:30

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 petit pot avec couvercle + 2 ramequin(s)

LE JAPON (SUSHI ET CIE)

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

🕒 LUNDI 04 DECEMBRE 18:30 A 20:30 | SAMEDI 02 DECEMBRE 15:00 A 17:00 | MARDI 19 DECEMBRE 09:30 A 11:30

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

AMBIANCE DE FÊTES

Ravioles de gambas, crémeux au chou-fleur; Cuisse de volaille farcie aux herbes et champignons et chou rouge au carvi cuit à l'étuvée; Vacherin aux mendiants

🕒 MARDI 05 DECEMBRE 09:30 A 11:30 | MERCREDI 20 DECEMBRE 18:30 A 20:30 | JEUDI 21 DECEMBRE 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques + 2 verres

DU SOLEIL DANS L'ASSIETTE

Ceviche de poisson (péruvien); Quesadillas mexicain de poulet (galettes maison); Pasteis de nata (flans traditionnels portugais)

🕒 MARDI 05 DECEMBRE 14:30 A 16:30 | LUNDI 18 DECEMBRE 18:30 A 20:30 | JEUDI 21 DECEMBRE 09:30 A 11:30

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

ROUTE DE L'INDE

Samossa de légumes, sauce menthe-cumin; Poulet tandoori et riz parfumé aux épices indiennes; Halwa : semoule aux épices et raisins secs

🕒 MERCREDI 06 DECEMBRE 18:30 A 20:30 | JEUDI 14 DECEMBRE 14:30 A 16:30 | MERCREDI 20 DECEMBRE 09:30 A 11:30

Prévoir pour ce cours : 2 ramequin(s) + 4 boîtes hermétiques + 1 petit pot avec couvercle

SAVEURS ITALIENNES

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

🕒 JEUDI 07 DECEMBRE 09:30 A 11:30 | MERCREDI 13 DECEMBRE 18:30 A 20:30 | MARDI 19 DECEMBRE 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

Soirée de L'atelier: 40.000 fcfa

SOIREE SPECIAL FÊTES DE FIN D'ANNEE AVEC CHEF PRISCA GILBERT

Belle langouste demoiselle et coquille Saint Jacques beurre blanc, sauce vierge et dentelle d'encre de seiche ; Magret de canard caramélisé, tatin de pommes et foie gras ; Mille-feuilles de Nori, crème de chocolat, mangue et dés de Sauternes

🕒 JEUDI 14 DECEMBRE 19 :00 A 22 :00

Contact : 09.09.35.35/ 21.35.21.35

Mail : abidjan@atelier-gourmand.fr

Facebook : Atelier Gourmand Abidjan

Enfants : 15.000 fcfa

ENFANT/ADO: LE MENU COMPLET

Quiche lorraine; Soupe de légumes savoureuse aux vermicelles; crème caramel

🕒 SAMEDI 02 DECEMBRE 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 3 boites hermétiques

ENFANT/ADO: MON GOÛTER DE NOËL

Petits sablés de Noël; Brioche bonhomme de Noël

🕒 MERCREDI 06 DECEMBRE 14:30 A 16:30 | LUNDI 18

DECEMBRE 14:30 A 16:30 | MARDI 26 DECEMBRE 14:30 A

16:30 | MERCREDI 27 DECEMBRE 10:00 A 12:00 | SAMEDI 06

JANVIER 15:00 A 17:00

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

ENFANT/ADO: LA BUCHE DE NOEL AU CHOCOLAT

La bûche roulée au chocolat

🕒 MERCREDI 13 DECEMBRE 14:30 A 16:30 | SAMEDI 16

DECEMBRE 10:00 A 12:00 | VENDREDI 22 DECEMBRE 14:30 A

16:30 | SAMEDI 23 DECEMBRE 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 1 grande boite profonde ou boite à

bûche

ENFANT/ADO: LES CUPCAKES DE NOËL

Les cupcakes de Noël

🕒 VENDREDI 15 DECEMBRE 14:30 A 16:30 | MERCREDI 20

DECEMBRE 14:30 A 16:30 | MARDI 26 DECEMBRE 10:00 A

12:00 | MERCREDI 27 DECEMBRE 14:30 A 16:30 | VENDREDI

05 JANVIER 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 1 grande boite hermétique

ENFANT/ADO: AVEC LES COPAINS

Poulet crispy; Coleslaw; Muffins légers au citron

🕒 VENDREDI 05 JANVIER 14:30 A 16:30 | SAMEDI 06 JANVIER

10:00 A 12:00

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

Parents/enfants : 20.000 fcfa

PARENT/ENFANT: LA BÛCHE DE NOEL

Bûche roulée, caramel au beurre salé et praliné

🕒 SAMEDI 23 DECEMBRE 15:00 A 17:00

Prévoir pour ce cours : 1 plat ou boite à bûche ou grande

boite hermétique profonde