

Programme des cours de cuisine de décembre 2018/ janvier 2019

Adultes : 25.000fcfa

FÊTES GOURMANDES

Mousseline de saumon, sauce béarnaise; Œuf mollet pané, bisque de crustacés ; Crème chocolat, chantilly caramel au beurre salé et petits dés au café

⦿ VENDREDI 21 DECEMBRE 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques + 2 verres + 1 petit pot avec couvercle

Bûche de Noël à la noisette, mousseline caramel et chocolat

Bûche de Noël à la noisette, mousseline caramel et chocolat

⦿ VENDREDI 21 DECEMBRE 18:30 A 20:30

Prévoir pour ce cours : 1 plat à cake ou une grande boîte profonde sinon boîte à buche disponible à l'atelier à 500f

LE JAPON (SUSHI ET CIE)

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

⦿ SAMEDI 29 DECEMBRE 17:30 A 19:30 | LUNDI 28 JANVIER 18:30 A 20:30 | JEUDI 31 JANVIER 14:30 A 16:30

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

LA GALETTE DANS TOUS SES ÉTATS

Galette des rois à la frangipane (feuilletage maison); Galettes de sarrasin maison au poulet, crème et emmental

⦿ VENDREDI 04 JANVIER 18:30 A 20:30 | MARDI 08 JANVIER 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 1 assiette + 1 boîte hermétique

DU SOLEIL DANS L'ASSIETTE

Ceviche de poisson (péruvien); Quesadillas mexicain de poulet (galettes maison; Crème d'avocat, crevettes épicées en verrine); Pasteis de nata (flans traditionnels portugais)

⦿ LUNDI 07 JANVIER 14:30 A 16:30 | MARDI 29 JANVIER 18:30 A 20:30

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

LA CUISINE CREOLE

Colombo de poulet; Accras de poisson, sauce chien; Flan coco antillais

⦿ LUNDI 21 JANVIER 18:30 A 20:30 | MARDI 29 JANVIER 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s) + 1 petit pot avec couvercle

COURS DE PATISSERIE: LE FRAISIER

Fraisier

⦿ MARDI 22 JANVIER 14:30 A 16:30 | VENDREDI 25 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir pour ce cours : 1 assiette

NOUVEL AN CHINOIS

Vermicelles de riz sautées aux crevettes et légumes; banh cuon (crêpes vietnamiennes au poulet); Poulet au caramel et riz sauté

⦿ MERCREDI 23 JANVIER 18:30 A 20:30 | VENDREDI 01 FEVRIER 14:30 A 16:30

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

SAIN ET SAVOUREUX

Papillote de poisson aux légumes et à la coriandre fraîche; Samossa de légumes, sauce menthe-cumin ; Verrine forêt noire

⦿ JEUDI 24 JANVIER 14:30 A 16:30 | MERCREDI 30 JANVIER 18:30 A 20:30

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

ESCALE A MARRAKECH

Salade d'aubergine au cumin (Zaalouk); Pastilla au poulet et aux amandes, cannelle; Keftas à la coriandre; Cornes de gazelle

⦿ VENDREDI 25 JANVIER 14:30 A 16:30 | VENDREDI 01 FEVRIER 18:30 A 20:30

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

MENU VÉGÉTARIEN

Ravioles de légumes au sésame, crème au comté; Salade au taboulé de quinoa et avocat; Tatin bretonne à l'ananas rôti et son coulis caramel au beurre salé

⦿ LUNDI 28 JANVIER 14:30 A 16:30 | JEUDI 31 JANVIER 18:30 A 20:30

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

Soirée accord Mets et vins: 30.000fcfa

SOIREE ACCORD METS ET VINS AVEC LA CLÉ DES CHÂTEAUX: LA DOLCE VITA (Cours de cuisine suivi du dîner sur place avec dégustation de vins)

Aubergine alla parmigiana; Gambas flambées, crème gingembre paprika et risotto crémeux; Panna cotta aux fruits rouges

⦿ JEUDI 24 JANVIER 19:00 A 22:00

Réservation : 09.09.35.35 ou par mail : abidjan@atelier-gourmand.fr

Prima center, Zone 4

Facebook : Atelier Gourmand Abidjan

Programme des cours de cuisine de décembre 2018/ janvier 2019

Enfants : 15.000fcfa

ENFANT/ADO: LA BUCHE DE NOEL AU CHOCOLAT

La bûche roulée au chocolat; Les truffes au praliné

☉ SAMEDI 22 DECEMBRE 10:00 A 12:00 | LUNDI 24 DECEMBRE 10:00 A 12:00 | SAMEDI 29 DECEMBRE 14:30 A 16:30

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

ENFANT/ADO: MON GOÛTER DE NOËL

Petits sablés de Noël; Brioche bonhomme de Noël

☉ LUNDI 24 DECEMBRE 14:30 A 16:30 | VENDREDI 28 DECEMBRE 10:00 A 12:00 | MERCREDI 02 JANVIER 10:00 A 12:00

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

ENFANT/ADO: LES CUPCAKES DE NOËL

Cupcakes de Noël

☉ MERCREDI 26 DECEMBRE 10:00 A 12:00 | LUNDI 31 DECEMBRE 14:30 A 16:30 | JEUDI 03 JANVIER 10:00 A 12:00

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

ENFANT/ADO: MON BEAU SAPIN

Sapin de Noël en purée; Nuggets de poulet; Gâteau au chocolat sapin de Noël

☉ MERCREDI 26 DECEMBRE 14:30 A 16:30 | SAMEDI 29 DECEMBRE 10:00 A 12:00 | JEUDI 03 JANVIER 14:30 A 16:30

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

ENFANT/ADO: LA GALETTE DES ROIS

Galette à la frangipane; Crêpes sapin de Noël

☉ JEUDI 27 DECEMBRE 10:00 A 12:00 | MERCREDI 02 JANVIER 14:30 A 16:30 | SAMEDI 05 JANVIER 10:00 A 12:00 | MERCREDI 09 JANVIER 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 1 assiette(s)

ENFANT/ADO : MON MENU DE FETES

Rillettes de saumon aux baies roses et et mini-blinis; Tartelette au chocolat

☉ JEUDI 27 DECEMBRE 14:30 A 16:30 | LUNDI 31 DECEMBRE 10:00 A 12:00 | VENDREDI 04 JANVIER 14:30 A 16:30

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

ENFANT/ADO: RÉGAL DE NOËL

Ma pizza père Noël; Sapin feuilleté choco-praliné

☉ VENDREDI 28 DECEMBRE 14:30 A 16:30 | VENDREDI 04 JANVIER 10:00 A 12:00

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

ENFANT/ADO: TOUT CHOCOLAT

Tartelette au chocolat; La mousse au chocolat et ses langues de chat; Cookies

☉ MERCREDI 23 JANVIER 14:30 A 16:30 | SAMEDI 26 JANVIER 14:30 A 16:30 | SAMEDI 02 FEVRIER 10:00 A 12:00

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

ENFANT/ADO: JE ME RÉGALE

Mozzarella stick (panés) et sauce tomate basilic; Risotto vert de printemps; Crumble tutti frutti

☉ SAMEDI 26 JANVIER 10:00 A 12:00 | MERCREDI 30 JANVIER 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 2 ramequin(s)

Parents/enfants : 20.000fcfa

ADULTE/ENFANT: LA GALETTE DES ROIS

Galette des rois à la frangipane (feuilletage maison); Profiteroles, sauce chocolat

☉ SAMEDI 05 JANVIER 15:00 A 17:00

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

ADULTE/ENFANT: MARDI-GRAS ET CHANDELEUR

Boules de Berlin (beignets fourrés crème pâtissière); Churros et sauce au chocolat; Crêpes et coulis caramel au beurre salé

☉ SAMEDI 02 FEVRIER 15:00 A 17:00

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

Réservation : 09.09.35.35 ou par mail :

abidjan@atelier-gourmand.fr

Prima center, Zone 4

Facebook : Atelier Gourmand Abidjan