

PROGRAMME DE JANVIER 2018

Adultes : 25000 fcfa

UN AIR DE FÊTE

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

🕒 MERCREDI 17 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques + 2 petits pots avec couvercle

LE MENU VÉGÉTARIEN

Tartelettes oignon-persil, pâte brisée aux noix; Wok de légumes au quinoa; Verrine de riz au lait, compotée de mangue et allumettes caramélisées

🕒 LUNDI 08 JANVIER 18:30 A 20:30 | VENDREDI 19 JANVIER 14:30 A 20:30 | JEUDI 25 JANVIER 09:30 A 11:30

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

TOUR DU MONDE

Crevettes au garam massala et chutney mangue; Salade Bo Bun; Pasteis de nata (tartelettes au flan traditionnels portugais)

🕒 MARDI 09 JANVIER 14:30 A 16:30 | MERCREDI 24 JANVIER 18:30 A 20:30 | MARDI 30 JANVIER 09:30 A 11:30

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

UN VENT D'ASIE

Crevettes caramélisées menthe et sésame; Soupe thaïe poulet-coco; Raviolis japonais poêlés (gyoza)

🕒 MERCREDI 10 JANVIER 18:30 A 20:30 | JEUDI 18 JANVIER 14:30 A 16:30 | MARDI 23 JANVIER 09:30 A 11:30

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

AUTOUR DE LA MÉDITERRANÉE

Chaussons grecs à la menthe et à la feta; Saltimbocca de volaille à la mozzarella et tomates confites; Tarte tropézienne

🕒 JEUDI 11 JANVIER 09:30 A 11:30 | MARDI 23 JANVIER 14:30 A 16:30 | MERCREDI 31 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

BUFFET CHIC

Cupcakes aux tomates confites, glaçage basilic; Tartare de thon à l'asiatique sur canapés croustillants(soja,sésame et coriandre); Faux chocolat liégeois en verrine: chocolat crémeux, crème fouettée, éclats de nougatine

🕒 MARDI 16 JANVIER 09:30 A 11:30 | JEUDI 25 JANVIER 14:30 A 16:30 | VENDREDI 26 JANVIER 18:30 A 20:30

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

PÂTISSERIE avec KARIM HYJAZI de Pistache et Chocolat : LE FRAISIER

Fraisier

🕒 MARDI 16 JANVIER 14:30 A 16:30 | VENDREDI 19 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir pour ce cours : 1 assiette plate ou une boîte ronde

SAVEURS D'ORIENT

Houmous et pain pita; Riz au poulet épicé (Rozz adje); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)

🕒 JEUDI 18 JANVIER 18:30 A 20:30 | MARDI 30 JANVIER 14:30 A 16:30 | MERCREDI 31 JANVIER 09:30 A 11:30

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

COURS DE VIENNOISERIE AVEC KARIM HYJAZI DE PISTACHE ET CHOCOLAT

Les viennoiseries (croissant, pain au chocolat...)

🕒 JEUDI 25 JANVIER 18:30 A 20:30

Prévoir pour ce cours : 1 plateau à four

Soirée avec Chef Prisca Gilbert : 30000fcfa

SOIREE COURS DE CUISINE SUIVI DU DINER SUR PLACE (un verre de vin offert)

Nage de crustacés au fumet de rouget ; Bœuf Wellington au romarin ; Tarte au citron déstructurée

🕒 JEUDI 11 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

Enfants : 15000 fcfa

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)

ENFANT/ADO: JE CUISINE TOUT SEUL

Mini-cake au chocolat; Cordon bleu maison et purée de pomme de terre maison
🕒 MERCREDI 10 JANVIER 14:30 A 16:30 | SAMEDI 27 JANVIER 10:00 A 12:00
Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

ENFANT/ADO: COMME LES GRANDS

Nuggets de volaille; Röstis de légumes; Cheesecake cacahuètes et chocolat
🕒 SAMEDI 13 JANVIER 15:00 A 17:00 | MERCREDI 24 JANVIER 14:30 A 16:30
Prévoir pour ce cours : 3 boites hermétiques

ENFANT/ADO: JE ME RÉGALE

Iles flottantes amandes et caramel; Salade de fruits à la menthe; Muffins à l'italienne (tomates confites et mozzarella)
🕒 MERCREDI 17 JANVIER 14:30 A 16:30 | SAMEDI 20 JANVIER 10:00 A 12:00
Prévoir pour ce cours : 3 boites hermétiques + 4 verrines

ENFANT/ADO: LES ECLAIRS AU CHOCOLAT

Eclairs au chocolat ; salade de fruits à la menthe
🕒 SAMEDI 27 JANVIER 15:00 A 17:00
Prévoir pour ce cours : 3 boites hermétiques + 4 verrines

ENFANT/ADO: SAIN ET SAVOUREUX

Taboulé de semoule et légumes et tendres aiguillettes de volaille ; Crumble tutti frutti ; Madeleines nature
🕒 SAMEDI 13 JANVIER 10:00 A 12:00 | MERCREDI 31 JANVIER 14:30 A 16:30
Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

Parents/enfants : 20000 fcfa

PARENT/ENFANT: LA GALETTE DES ROIS

Galette des rois à la frangipane ; profiteroles, sauce chocolat
🕒 SAMEDI 20 JANVIER 15:00 A 17:00
Prévoir pour ce cours : 2 grandes boites hermétiques + 1 petit pot avec couvercle

Réservation : 09.09.35.35 ou par mail :

abidjan@atelier-gourmand.fr

Prima center, Zone 4

Facebook : Atelier Gourmand Abidjan