

## Programme des cours de cuisine de juin 2018

**Adultes : 25.000fcfa**

### PLEIN LA VUE

Gambas à la crème gingembre paprika et risotto crémeux; Verrine de tartare de tomate, crème fouettée à la feta et tuiles au thym; Tatin bretonne à l'ananas rôti au Cointreau, coulis caramel au beurre salé

☉ MARDI 22 MAI 14:30 A 16:30 | JEUDI 31 MAI 09:30 A 11:30  
Prévoir pour ce cours : 4 verrine(s) + 5 boîtes hermétiques + 1 petit pot avec couvercle

### LE JAPON (SUSHI ET CIE)

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

☉ VENDREDI 01 JUIN 14:30 A 16:30 | JEUDI 21 JUIN 18:30 A 20:30  
Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s)

### BRUNCH FAIT MAISON

Confiture mangue-passion; Pancakes aux pommes, sauce caramel et noix; Smoothie aux fruits rouges; Muffins anglais (petits pains moelleux)

☉ SAMEDI 09 JUIN 17:30 A 19:30 | JEUDI 14 JUIN 14:30 A 16:30 | MERCREDI 20 JUIN 09:30 A 11:30  
Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 3 pots à confiture en verre + 1 petit pot avec couvercle

### SAVEURS INDIENNES

Pakora de courgettes, crémeux à la coriandre; Agneau aux épinards à l'indienne et ses pains parathas; Riz au lait à l'indienne (cardamome, amande et pistache); Cookies indiens gingembre cannelle

☉ MARDI 05 JUIN 14:30 A 16:30 | JEUDI 07 JUIN 09:30 A 11:30 | JEUDI 14 JUIN 18:30 A 20:30  
Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s) + 1 petit pot avec couvercle

### LES FRUITS EXOTIQUES EN CUISINE

Picorette de saumon au curry, salsa à la mangue; Pavlova aux fruits exotiques; Poulet korma (recette indienne, épices et lait de coco)

☉ MARDI 05 JUIN 18:30 A 20:30 | JEUDI 21 JUIN 14:30 A 16:30 | MERCREDI 27 JUIN 09:30 A 11:30  
Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s) + 3 petits pots avec couvercle

### PARFUMS D'ASIE

Brochettes laquées bœuf-fromage; Tataki de thon rouge au sésame et sa salade; Raviolis japonais poêlés (gyoza)

☉ MERCREDI 06 JUIN 09:30 A 11:30 | MERCREDI 13 JUIN 18:30 A 20:30 | JEUDI 28 JUIN 14:30 A 16:30  
Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 petit pot avec couvercle

### UN SOIR A BEYROUTH

Chich taouk (poulet mariné) aux épices, pita et houmous; Layali Loubnane (Crème de lait, crème fouettée et pistache, sirop à la fleur d'oranger); Fatté d'aubergines (yaourt, pignons de pin et menthe)

☉ JEUDI 07 JUIN 14:30 A 16:30 | JEUDI 14 JUIN 09:30 A 11:30 | MARDI 26 JUIN 18:30 A 20:30  
Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s) + 4 verrines + 1 petit pot avec couvercle

### AMBIANCE TAPAS

Empanadas au boeuf, sauce Chimichurri; Calamars poêlés, tomates confites, ail et persil; Crème d'avocat, crevettes épicées en verrine; Brochette de poulet mariné tandoori

☉ JEUDI 07 JUIN 18:30 A 20:30 | VENDREDI 08 JUIN 09:30 A 11:30 | MARDI 26 JUIN 14:30 A 16:30  
Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s) + 4 verrines + 1 petit pot avec couvercle

### L'ESPAGNE

Gaspacho; Crème catalane; Paella de l'atelier

☉ MARDI 19 JUIN 18:30 A 20:30 | MARDI 26 JUIN 09:30 A 20:30 | VENDREDI 29 JUIN 14:30 A 16:30  
Prévoir pour ce cours : 2 bocaux en verre avec couvercle + 2 petit(s) ramequin(s) à crème brûlée + 1 boîte(s) hermétique(s) de grande taille

## Pâtisserie : 25.000fcfa

### PATISSERIE : LE SUCCÈS AU PRALINÉ

Succès praliné

☉ MARDI 19 JUIN 14:30 A 16:30 | VENDREDI 29 JUIN 18:30 A 20:30  
Prévoir pour ce cours : 1 grande boîte ronde

## Soirées de L'atelier : 30.000fcfa

### SOIRÉE ACCORD METS ET VINS AVEC LA CLÉ DES CHÂTEAUX

Ballotine de volaille farcie au basilic frais, tian de légumes à la provençale; Tempura de crevettes et d'avocat au sésame, sauce aigre-douce; Pommes caramélisées façon tatin, tuiles dentelles et crème anglaise à la vanille

🕒 VENDREDI 22 JUIN 19:00 A 22:00

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

### SOIRÉE AVEC CHEF PRISCA GILBERT (cours de cuisine suivi du dîner sur place)

Chiquetaille de morue façon gastronomique ; Magret de canard pommes fondantes et velouté de petits pois ; Soufflé au chocolat noir

🕒 JEUDI 28 JUIN 19:00 A 22:00

## Enfants : 15.000fcfa

### ENFANT/ADO: LA CUISINE LIBANAISE

Manaïche (Pizza libanaise au thym et sésame);  
Chawarma (Sandwich libanais à la viande et légumes);  
Mhalabbiyé (entremet au lait et à la fleur d'oranger)

🕒 SAMEDI 16 JUIN 10:00 A 12:00 | MERCREDI 20 JUIN 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 2 ramequin(s) + 1 boîte(s) hermétique(s)

### ENFANT/ADO (à partir de 9 ans): LES SUSHIS

Les sushis, les makis, california rolls... (cours enfant);  
Congolais (rochers coco)

🕒 SAMEDI 09 JUIN 10:00 A 12:00 | SAMEDI 30 JUIN 10:00 A 12:00 | VENDREDI 22 JUIN 14:30 A 16:30

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

### ENFANTS/ADO : DESSERTS AUX FRUITS

Gâteau crumble aux pommes; Semoule au lait vanillé et mangue caramélisée; Beignets de banane, sauce chocolat

🕒 SAMEDI 23 JUIN 10:00 A 12:00 | MERCREDI 27 JUIN 14:30 A 16:30

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

## Parents/enfants : 20.000fcfa

### ADULTE/ENFANT: CUISINE GOURMANDE

Gnocchis maison et sa sauce tomate au basilic; Cookies; Nuggets de poulet

🕒 SAMEDI 02 JUIN 10:00 A 12:00

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

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