

Programme des cours de cuisine de juin 2019

Contact : 09.09.35.35/ 57.15.14.80
Mail : abidjan@atelier-gourmand.fr

Adultes : 25.000 fcfa

SOUVENIRS DU MAROC

Salade d'aubergine au cumin (Zaalouk); Tajine de poulet au citron confit, safran et olives vertes; Serpentins aux amandes, sésame à l'eau de fleur d'oranger

🕒 LUNDI 3 JUIN 15:00 A 17:00

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

100% ITALIEN ET VÉGÉTARIEN

Verrine Tiramisu exotique (tiramisu coco, coulis passion, ananas rôti); Minestrone; Gnocchi de patates douces, sauce crémeuse parmesan champignons et noix

🕒 MARDI 04 JUIN 14:30 A 16:30 | JEUDI 27 JUIN 18:30 A 20:30

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

L'AFRIQUE C'EST CHIC!

Pastels au poisson (chaussons au poisson épicé); Poulet maffé (sauce arachide à l'africaine); Sabayon de mangue à la noix de coco

🕒 JEUDI 13 JUIN 18:30 A 20:30 | JEUDI 27 JUIN 14:30 A 16:30

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

CARNET DE VOYAGE

Verrine de mousse de feta, tartare de tomate-basilic et tuiles parmesan; Tortellini à l'agneau confit, écrasé de courgettes au citron; Tarte tropézienne

🕒 MARDI 18 JUIN 18:30 A 20:30 | LUNDI 01 JUILLET 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 assiette + 4 verrines

CLASSIQUES D'ASIE

Soupe thaïe crevettes-coco; Salade Bo Bun (salade de bœuf à la vietnamienne et nems au poulet); Yakitoris de poulet

🕒 JEUDI 13 JUIN 09:30 A 11:30 | MERCREDI 19 JUIN 18:30 A 20:30

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s) + 1 petit pot avec couvercle

FAN DE CUISINE INDIENNE

Poulet tandoori et naans nature ou fromage; Lassi mangue-safran; Pakora de légumes, crémeux à la coriandre; Crevettes au garam massala et chutney mangue

🕒 MARDI 11 JUIN 14:30 A 16:30 | MERCREDI 26 JUIN 18:30 A 20:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 verre avec couvercle ou 1 bocal + 2 petits pots avec couvercle

ENVIE DE NOUVELLES SAVEURS

soupe Goulash (paprika, boeuf, légumes et pâtes maison); Cuisse de poulet farcie et choux rouges à l'étouffée au carvi; Brioches hongroises à la confiture

🕒 MARDI 11 JUIN 18:30 A 20:30 | MARDI 25 JUIN 14:30 A 16:30

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

UN AIR DE VACANCES

Poisson mariné au lait de coco et citron vert; Feuilleté grec à la feta et aux épinards (Spanakopita); Pavlova aux fruits rouges

🕒 MARDI 02 JUILLET 14:30 A 16:30 | VENDREDI 21 JUIN 18:30 A 20:30

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s) + 2 petits pots avec couvercle

LE COURS PÂTISSERIE : LE TRIANON (ou Royal Chocolat)

Le Trianon (ou Royal Chocolat)

🕒 VENDREDI 21 JUIN 18:30 A 20:30 | MARDI 18 JUIN 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 1 assiette

MELI MELO DE SAVEURS

Cassolette de quenelles maison, crevettes et curry; Escalope de volaille aux pommes, gratinée au fromage de chèvre et romarin; Flan coco antillais

🕒 VENDREDI 28 JUIN 14:30 A 16:30 | MARDI 25 JUIN 18:30 A 20:30

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

Soirée de L'atelier: 30.000 fcfa

SOIRÉE DE L'ATELIER: L'Espagne (cours de cuisine suivi du dîner sur place)

Gaspacho; Paella de l'atelier; Crème catalane

🕒 JEUDI 20 JUIN 19:00 A 22:00

Programme des cours de cuisine de juin 2019

Contact : 09.09.35.35/ 57.15.14.80
Mail : abidjan@atelier-gourmand.fr

Parents/enfants: 20.000 fcfa

ADULTE/ENFANT: PIQUE-NIQUE CHIC

Mini-cake olives et Vache Qui Rit; Wraps au poulet, yaourt et bouquet d'herbes fraîches; Tartelette aux pommes

☉ SAMEDI 15 JUIN 14:30 A 16:30

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

Enfants: 15.000 fcfa

ENFANT/ADO: DESSERTS AUX FRUITS

Gâteau crumble aux pommes; Tartelette à la mangue et à la crème pâtissière; Smoothie exotique

☉ MERCREDI 22 MAI 14:30 A 16:30 | SAMEDI 01 JUIN 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 verre avec couvercle

ENFANT/ADO: GOÛTEZ-MOI CA!

Mozzarella stick (panés) et sauce tomate basilic; Verrine de volaille, agrume et avocat à la sauce cocktail; Chouquettes aux grains de sucre

☉ LUNDI 24 JUIN 10:00 A 12:00

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

ENFANT/ADO: UN AIR D'ITALIE

Lasagnes de l'atelier ; Tiramisu

☉ SAMEDI 29 JUIN 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 1 petit plat à gratin + 2 ramequins ou verrines + 1 boîte hermétique

ENFANT/ADO: LE MENU COMPLET

Quiche lorraine; Velouté au potiron; Sablés à la confiture

☉ MERCREDI 26 JUIN 14:30 A 16:30 | VENDREDI 14 JUIN 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 3 boites hermétiques

ENFANT/ADO: LE GOÛTER DE L'ÉTÉ

Eclairs au chocolat; Salade de fruits à la menthe

☉ LUNDI 17 JUIN 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 1 grande boite hermétique + 1 boite hermétique