

Programme des cours de cuisine de mai 2018

Adultes : 25.000fcfa

SOIRÉE ENTRE AMIS

Crème brûlée aux petits pois et curry, et ses mini brochettes tandoori; Rillettes aux deux poissons (saumon et bar) aux baies roses et citron et ses blinis; verrines au chocolat façon charlotte; Gougères au fromage

☉ LUNDI 23 AVRIL 17:30 A 19:30

Prévoir pour ce cours : 5 boîte(s) hermétique(s) + 2 verrines ou ramequins

LE JAPON (SUSHI ET CIE)

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

☉ SAMEDI 12 MAI 18:00 A 20:00

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

C'EST CHOU !

Chouquettes aux légumes et parmesan; Filet de volaille basse température, citron vert et coriandre, carottes glacées; Tiramis-chou (pâte à choux café, mousse mascarpone et cacao)

☉ MARDI 08 MAI 14:30 A 16:30 | JEUDI 17 MAI 18:30 A 20:30 | MERCREDI 30 MAI 09:30 A 11:30

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

RÉGAL VÉGÉTARIEN

Houmous de lentilles corail à la patate douce; Buddha Bowl; Samossas à la crème de pistaches, sauce chocolat

☉ MARDI 08 MAI 18:30 A 20:30 | JEUDI 17 MAI 14:30 A 16:30 | MERCREDI 23 MAI 09:30 A 11:30

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

PLEIN LA VUE

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

☉ MARDI 15 MAI 18:30 A 20:30 | MARDI 22 MAI 14:30 A 16:30 | JEUDI 31 MAI 09:30 A 11:30

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

VITE FAIT, TRÈS BIEN FAIT

Thon mi-cuit au sésame, écrasé de pommes de terre à la coriandre; Moelleux au chocolat et sa crème anglaise; Salade d'agrumes au poulet laqué au miel et sésame

☉ VENDREDI 11 MAI 18:30 A 20:30 | MERCREDI 16 MAI 09:30 A 11:30 | MARDI 29 MAI 14:30 A 16:30

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

MENU ACIDULÉ

Brick de chèvre, basilic, pignon de pin et balsamique; Tajine de poulet au citron confit et olives vertes; Financier au citron vert, poêlée d'ananas flambé

☉ MARDI 15 MAI 09:30 A 11:30 | VENDREDI 18 MAI 14:30 A 16:30 | JEUDI 24 MAI 18:30 A 20:30

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

PÂTISSERIES DU MONDE

Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache); Tarte tropézienne; Tiramisu

☉ MARDI 15 MAI 14:30 A 16:30 | MARDI 22 MAI 18:30 A 20:30

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

VOYAGE EN GRÈCE

Feuilleté grec à la feta et aux épinards (Spanakopita); Moussaka au bœuf; Houmous et pain pita

☉ JEUDI 17 MAI 09:30 A 11:30 | JEUDI 24 MAI 14:30 A 16:30 | MARDI 29 MAI 18:30 A 20:30

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s) + 1 plat à gratin moyen

MON JOLI MENU

Filet de bœuf Wellington (en croûte de pâte feuilletée); Verrine à la mangue, mousse au citron vert et croquant au chocolat au lait; Tulipe croustillante tomates confites, chèvre frais et thym

☉ MARDI 22 MAI 14:30 A 16:30 | VENDREDI 25 MAI 09:30 A 11:30 | JEUDI 31 MAI 18:30 A 20:30

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

Mets et vins: 30.000fcfa

SOIRÉE ACCORD METS ET VINS AVEC LA CLÉ DES CHÂTEAUX

Tataki de thon rouge au sésame et sa salade; Ravioles de chèvre à la crème de basilic; Faux chocolat liégeois en verrine: chocolat crémeux, crème fouettée, éclats de nougatine

☉ MERCREDI 09 MAI 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: 15.000fcfa

ENFANT/ADO: LE LAPIN DE PÂQUES

Lapin de Pâques (Gâteau au chocolat façonné et décoré)

🕒 JEUDI 03 MAI 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 1 grande boîte hermétique ou une grande assiette

ENFANT/ADO: LES CUPCAKES DE PÂQUES

Les cupcakes de pâques

🕒 VENDREDI 04 MAI 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 1 grande boîte hermétique

ENFANT/ADO: FAN DE CHOCOLAT

Sablés au chocolat; Chouquettes aux pépites de chocolat; La mousse au chocolat

🕒 JEUDI 03 MAI 14:30 A 16:30

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

ENFANT/ADO: JE RAMÈNE LE DESSERT!

Donuts; Pop Cakes; crème caramel

🕒 MERCREDI 02 MAI 14:30 A 16:30 | SAMEDI 12 MAI 10:00 A 12:00

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

ENFANT/ADO: L'ITALIE

Lasagnes crémeuses à la bolognaise; Panna cotta à la vanille et coulis mangue

🕒 MERCREDI 02 MAI 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 1 petit plat à gratin + 2 ramequin(s) ou verrines

ENFANT/ADO: LE MENU DES GOURMANDS

Poulet crispy; Coleslaw; whoopies choco-noisette

🕒 VENDREDI 04 MAI 14:30 A 16:30

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

ENFANT/ADO: VACANCES A ROME

Gnocchis maison et sa sauce tomate au basilic; Tiramisu

🕒 SAMEDI 26 MAI 10:00 A 12:00 | MERCREDI 23 MAI 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 4 verrines

ENFANT/ADO: PÂTISSIER EN HERBE

Feuilleté tressé à la crème pâtissière et pépites de chocolat; Les madeleines sucettes

🕒 MERCREDI 30 MAI 14:30 A 16:30 | SAMEDI 02 JUIN 10:00 A 12:00

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

Adulte/enfant: 20.000fcfa

ADULE/ENFANT: VOYAGE EN INDE

Poulet korma aux épices indiennes; Naans au fromage; Lassi mangue-safran

🕒 SAMEDI 12 MAI 15:00 A 17:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 1 bocal avec couvercle

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

Prima center, Zone 4

Facebook : Atelier Gourmand Abidjan