

Programme des cours de mai

Adultes : 25000fcfa

PÂTISSERIE DU MOIS

Verrine forêt noire; Religieuse à la vanille

☉ JEUDI 25 AVRIL 18:30 A 20:30

Prévoir pour ce cours : 2 grandes boîtes hermétiques

SAVEURS THAI

Croquettes de poisson thaïlandaises (tod mun pla); Poulet thaï au curry vert; Rochers choco-coco

☉ MARDI 07 MAI 14:30 A 16:30 | MARDI 14 MAI 18:30 A 20:30

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

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

☉ MARDI 07 MAI 18:30 A 20:30 | VENDREDI 31 MAI 14:30 A 16:30

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

DÉLICES DU LIBAN

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

☉ MERCREDI 08 MAI 14:30 A 16:30 | MARDI 21 MAI 18:30 A 20:30

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

PÂTISSERIE: PASSIONNÉMENT VANILLE INTENSÉMENT CHOCOLAT

Mille-feuille classique à la vanille; Tarte au chocolat façon Trianon

☉ MERCREDI 08 MAI 18:30 A 20:30 | MARDI 21 MAI 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques

UN AIR PRINTANIER

Thon mariné, tempura d'oignon rouge et yaourt fouetté; Crème brûlée aux tomates confites, thym et parmesan; Verrine à la mangue, mousse au citron vert et croquant au chocolat au lait

☉ JEUDI 09 MAI 14:30 A 16:30 | MERCREDI 22 MAI 18:30 A 20:30

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

TENDANCE « HEALTHY »

Poke Bowl hawaïen; Houmous de betterave; Chips croustillantes de légumes; Muffins banane et flocons d'avoine

☉ JEUDI 09 MAI 18:30 A 20:30 | VENDREDI 17 MAI 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques + 1 bol

MENU DU JOLI MOIS DE MAI

Croustillant de chèvre et son chutney; Saltimbocca de volaille à la mozzarella et tomates confites et son risotto crémeux; Baba au rhum, chantilly et coulis passion

☉ VENDREDI 10 MAI 18:30 A 20:30 | MARDI 28 MAI 14:30 A 16:30

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

J'ÉPATE MES AMIS

Tataki de thon rouge au sésame; Gnocchi de patates douces, sauce crèmeuse parmesan champignons et noix; Pommes caramélisées façon tatin, tuiles dentelles et crème anglaise à la vanille

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

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

LE JAPON (SUSHI ET CIE)

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

☉ MERCREDI 15 MAI 14:30 A 16:30 | VENDREDI 31 MAI 18:30 A 20:30

20:30

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

MENU FRAÎCHEUR

Crumble de courgette, roquette et chèvre; Verrines façon tarte au citron meringuée; Crevettes sautées au tandoori, julienne de carottes et shiitakes

☉ JEUDI 23 MAI 14:30 A 16:30 | MARDI 28 MAI 18:30 A 20:30

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

Formation 5 jours: 100000fcfa

FORMATION SESSION 1: J1

Poisson en papillote aux légumes parfumé à la coriandre et citron confit; Verrine à la mangue, mousse au citron vert et croquant au chocolat au lait; Bouchée à la reine aux fruits de mer

☉ MERCREDI 15 MAI 09:00 A 11:30

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

FORMATION SESSION 1: J2

Aubergine alla parmigiana; Gnocchi de patates douces, sauce crèmeuse parmesan champignons et noix; crème caramel

☉ VENDREDI 17 MAI 09:00 A 11:30

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

FORMATION SESSION 1: J3

Accras de poisson, sauce thaïe à la menthe; Blanquette gambas et volaille, revisitée façon Asie; Tatin bretonne à l'ananas rôti et son coulis caramel au beurre salé

☉ MARDI 21 MAI 09:00 A 11:30

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

FORMATION SESSION 1: J4

Verrine de tartare de tomate, crème fouettée à la feta et tuiles au thym; Gambas à la crème gingembre paprika et risotto crémeux; Tiramisu

☉ JEUDI 23 MAI 09:00 A 11:30

Prévoir pour ce cours : 4 verrine(s) + 3 boîtes hermétiques

FORMATION SESSION 1: J5

Salade de légumes aux épices, crevettes croustillantes; Tajine de poulet au citron confit, safran et olives vertes; Serpentins aux amandes, sésame à l'eau de fleur d'oranger

☉ MERCREDI 29 MAI 09:00 A 11:30

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

Soirée de L'atelier: 30000fcfa

SOIRÉE DE L'ATELIER: TOP CHEF!

☉ JEUDI 16 MAI 19:00 A 22:00

Enfants: 15000fcfa

ENFANT/ADO: MON MENU PRÉFÉRÉ

Mini pizza (tomate, mozzarella, olive); Nuggets de poulet;
Crème au chocolat façon danette

🕒 MERCREDI 24 AVRIL 10:00 A 12:00 | JEUDI 02 MAI 10:00 A 12:00 |
VENDREDI 24 MAI 14:30 A 16:30 | SAMEDI 01 JUIN 14:30 A 16:30
Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 4 verrines

ENFANT/ADO: GOÛTER GOURMAND

Mini-cake au chocolat; Pain perdu gourmand; Gâteau de crêpes
vanille chocolat

🕒 MERCREDI 24 AVRIL 14:30 A 17:30 | MARDI 30 AVRIL 10:00 A
12:00 | SAMEDI 11 MAI 10:00 A 12:00 | MERCREDI 29 MAI 14:30 A
16:30
Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 assiette

ENFANT/ADO: LES CUPCAKES DE PÂQUES

Les cupcakes de pâques

🕒 JEUDI 25 AVRIL 10:00 A 12:00 | MARDI 30 AVRIL 14:30 A 16:30
Prévoir pour ce cours : 1 boîte(s) hermétique(s)

ENFANT/ADO: AMBIANCE DE PÂQUES

Petits sablés de Pâques; Iles de Pâques.. flottantes

🕒 JEUDI 25 AVRIL 14:30 A 16:30 | LUNDI 29 AVRIL 10:00 A 12:00
Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 2 bols

ENFANT/ADO: LE LAPIN DE PÂQUES

Lapin de Pâques (Gâteau au chocolat façonné et décoré); Pop
corn au chocolat

🕒 VENDREDI 26 AVRIL 10:00 A 12:00 | LUNDI 29 AVRIL 14:30 A
16:30
Prévoir pour ce cours : 1 boîte hermétique + 1 grande assiette

ENFANT/ADO: MIAM DES SMARTIES!

Muffins aux smarties; Pancakes lapins

🕒 SAMEDI 27 AVRIL 10:00 A 12:00 | VENDREDI 03 MAI 14:30 A 16:30
Prévoir pour ce cours : 2 grandes boîtes hermétiques

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

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

🕒 VENDREDI 03 MAI 10:00 A 12:00 | SAMEDI 18 MAI 10:00 A 12:00 |
SAMEDI 25 MAI 14:30 A 16:30
Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

ENFANT/ADO: LES ANIMAUX

Crème choco-poires souris; Brioche lapin au sucre; Oeuf
mayonnaise poussin

🕒 SAMEDI 04 MAI 10:00 A 12:00
Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

ENFANT/ADO: FAN DE CHOCOLAT

Mon choco bn maison; Mon bol-cookie à la chantilly

🕒 SAMEDI 04 MAI 14:30 A 16:30
Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s)

ENFANT/ADO: COMME UN CHEF

Taboulé de semoule et légumes frais à la menthe; Poulet crispy;
Sablés à la confiture

🕒 VENDREDI 10 MAI 14:30 A 16:30 | SAMEDI 25 MAI 10:00 A 12:00
Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

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 ou un bocal en verre

Parents/enfants: 20000fcfa

ADULTE/ENFANT: CUISINE GOURMANDE

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

🕒 SAMEDI 18 MAI 14:30 A 16:30
Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

Contact : 09.09.35.35/ 57.15.14.80

Mail : abidjan@atelier-gourmand.fr

Facebook : Atelier Gourmand Abidjan