

Programme des cours de cuisine de mars 2018

Adultes 25.000f

ESCALE A MARRAKECH

Pastilla au poulet et aux amandes; Cornes de gazelle; soupe traditionnelle marocaine Harira
⦿ MERCREDI 07 MARS 09:30 A 11:30 | MARDI 20 MARS 14:30 A 16:30 | JEUDI 22 MARS 18:30 A 20:30
Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

WEEKEND A BUDAPEST

Soupe Goulash (paprika, bœuf, légumes et pâtes maison); Crêpes Gundel (fourrées à la crème aux noix et raisins secs et sauce au chocolat); Crème d'aubergines à la hongroise
⦿ VENDREDI 09 MARS 18:30 A 20:30 | VENDREDI 23 MARS 15:00 A 17:00 | MERCREDI 28 MARS 09:30 A 11:30
Prévoir pour ce cours : 3 boites hermétiques

TRADITIONS THAÏ

Salade de papaye verte; Beignets thaïlandais banane-coco; Poulet croustillant au citron; Soupe thaïe crevettes-coco
⦿ LUNDI 12 MARS 18:30 A 20:30 | MARDI 20 MARS 09:30 A 11:30 | VENDREDI 30 MARS 14:30 A 16:30
Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s)

SAVEURS DES ILES

Accras de poisson, sauce chien; Achards de légumes; Blanc-manger à la noix de coco; Le colombo de poulet
⦿ MARDI 13 MARS 09:30 A 11:30 | JEUDI 15 MARS 14:30 A 16:30 | JEUDI 29 MARS 18:30 A 20:30
Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequins + 2 petits pots avec couvercle

PÂTISSERIE : LE SAINT HONORE

Le Saint-Honoré
⦿ MARDI 13 MARS 14:30 A 16:30 | VENDREDI 16 MARS 18:30 A 20:30
Prévoir pour ce cours : 1 plateau ou une grande boîte ronde

RECETTES MÉDITERRANÉENNES

Chaussons grecs à la menthe et feta (tyropitakia) ; Poulet à l'Andalouse et son riz; Gâteau basque
⦿ MERCREDI 14 MARS 09:30 A 11:30 | MERCREDI 21 MARS 18:30 A 20:30 | JEUDI 29 MARS 14:30 A 16:30
Prévoir pour ce cours : 4 boites hermétiques

MON MENU GOURMAND SANS GLUTEN

Salade de quinoa et volaille façon taboulé à l'huile d'olive à la menthe et tomates confites ; Risotto crémeux aux champignons; Moelleux au chocolat
⦿ MERCREDI 21 MARS 09:30 A 11:30 | MARDI 27 MARS 14:30 A 16:30 | MERCREDI 28 MARS 18:30 A 20:30
Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

SOIRÉE ENTRE AMIS

Crème brûlée aux petits pois et curry, et ses mini brochettes tandoori; Rillettes aux deux poissons aux baies roses et citron et ses blinis; Gougères au fromage ; Verrines au chocolat façon charlotte
⦿ JEUDI 22 MARS 14:30 A 16:30 | MARDI 27 MARS 09:30 A 11:30 | VENDREDI 30 MARS 18:30 A 20:30
Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequins à crème brûlée + 4 verrines

Mets et vins : 30.000f

SOIRÉE JAPONAISE (cours de cuisine suivi du dîner sur place)

Les sushis, les makis, california rolls...; Tempura de crevettes, sauce gingembre
⦿ JEUDI 15 MARS 19:00 A 22:00

Express lunch : 12.000f (cours de cuisine de 30 minutes, suivi du déjeuner sur place ; café gourmand offert)

EXPRESS LUNCH: GAMBAS A LA CREME GINGEMBRE ET PAPRIKA ET SON RISOTTO CREMEUX (cours de cuisine de 30 minutes suivi du déjeuner sur place)

Gambas à la crème gingembre paprika et risotto crémeux
⦿ VENDREDI 23 MARS 12:30 A 14:00

Enfants : 15.000f

ENFANT/ADO: COMME LES GRANDS

Röstis de légumes; Cheesecake cacahuètes et chocolat; Nuggets de poulet

🕒 VENDREDI 02 MARS 14:30 A 16:30

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

ENFANT/ADO: SAIN ET SAVOUREUX

Taboulé de semoule et légumes et tendres aiguillettes de volaille; Crumble tutti frutti; Madeleines

🕒 JEUDI 01 MARS 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 2 ramequin(s) + 3 boites hermétiques

ENFANT: LES ÉCLAIRS AU CHOCOLAT

Eclairs au chocolat; Salade de fruits à la menthe

🕒 JEUDI 01 MARS 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 1 grande boite hermétique

ENFANT/ADO: ON SE RÉGALE!

Risotto vert de printemps; Cookies; Smoothie exotique

🕒 SAMEDI 10 MARS 10:00 A 12:00 | MERCREDI 21

MARS 14:30 A 16:30 | SAMEDI 24 MARS 15:00 A 17:00

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

ENFANT/ADO: MA CUISINE TEX MEX

Quesadillas mexicain de poulet (galettes maison); Guacamole (mexicain); Tortilla aux pommes de terre

🕒 SAMEDI 10 MARS 15:00 A 17:00 | MERCREDI 14

MARS 14:30 A 16:30 | SAMEDI 31 MARS 10:00 A 12:00

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

ENFANT/ADO: TROP BON!

Tomates farcies au bœuf à la provençale; Riz pilaf aux vermicelles; Tartelette aux pommes; Velouté de courgette

🕒 SAMEDI 17 MARS 10:00 A 12:00 | MERCREDI 28

MARS 14:30 A 16:30 | SAMEDI 31 MARS 15:00 A 17:00

Prévoir pour ce cours : 4 boites hermétiques + 2 moules à tartelette

Parents/enfants : 20.000f

ADULTE/ENFANT: COMME AU RESTO CHINOIS!

Soupe vietnamienne aux vermicelles poulet et crevettes; Beignets de crevettes; Nems au poulet; Riz cantonnais

🕒 SAMEDI 17 MARS 15:00 A 17:00

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