



Programme des cours de cuisine de mars 2019

Adultes : 25000fcfa

CUISINE INDIENNE VÉGÉTARIENNE

Pakora de légumes, crémeux à la coriandre; Dhal de lentilles corail; Lassi mangue-safran; Cookies indiens gingembre cannelle

☉ MARDI 05 MARS 14:30 A 16:30 | SAMEDI 09 MARS 17:30 A 19:30 | MERCREDI 13 MARS 18:30 A 20:30

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

VOYAGE GASTRONOMIQUE

Pastels au poisson (chaussons au poisson épicé); Curry thaïlandais épicé terre mer (gambas, volaille, épices, cives...); Tempura de fruits exotiques

☉ MERCREDI 06 MARS 18:30 A 20:30 | LUNDI 11 MARS 14:30 A 16:30

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

SAVEURS DU SUD

Aubergines farcies au parmesan; Saltimbocca de volaille à la mozzarella et tomates confites et son risotto crémeux; Gâteau basque

☉ JEUDI 07 MARS 14:30 A 16:30 | JEUDI 28 MARS 18:30 A 20:30

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

PIZZA PARTY

Ma pizza maison; Fritto misto (fruits de mer frits), sauce tartare; Tiramisu

☉ LUNDI 18 MARS 14:30 A 16:30 | JEUDI 21 MARS 18:30 A 20:30

Prévoir pour ce cours : 2 assiettes + 1 boîte hermétique + 1 petit pot à couvercle + 2 ramequins ou verrines

SOUVENIRS DE GRÈCE

Crevettes Saganaki (tomates et feta); Moussaka au boeuf; Loukoumades (beignets grecs sucrés à la cannelle)

☉ LUNDI 11 MARS 18:30 A 20:30 | MARDI 19 MARS 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 1 petit plat à gratin + 1 petit pot avec couvercle

ESCALE EN THAÏLANDE

Salade de papaye verte; Soupe thaïe crevettes-coco; Riz sauté au poulet et basilic; Croustillant de bananes aux agrumes, mousse coco

☉ MARDI 12 MARS 14:30 A 16:30 | VENDREDI 15 MARS 18:30 A 20:30

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

TRADIBON

La véritable soupe à l'oignon gratinée; Blanquette de volaille et champignons; Mille-feuille classique à la vanille

☉ JEUDI 14 MARS 14:30 A 16:30 | MERCREDI 20 MARS 18:30 A 20:30

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

LE JAPON (SUSHI ET CIE)

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

☉ JEUDI 21 MARS 14:30 A 16:30 | SAMEDI 23 MARS 17:30 A 19:30

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

COURS DE PATISSERIE DU MOIS: LE PARIS-BREST

☉ VENDREDI 22 MARS 14:30 A 16:30 | LUNDI 18 MARS 18:30 A 20:30

Prévoir pour ce cours : 1 plateau

LES BOUCHÉES APÉRITIVES

Brick au thon à l'orientale; Gougères (Pâte à choux au fromage); Rillettes de saumons aux baies roses, mini-blinis; Caviar d'aubergines et gressins au sésame

☉ VENDREDI 22 MARS 18:30 A 20:30 | JEUDI 28 MARS 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 5 boîte(s) hermétique(s)

L'ESPAGNE

Gaspacho; Crème catalane; Paella de l'atelier

☉ MARDI 26 MARS 14:30 A 16:30 | VENDREDI 29 MARS 18:30 A 20:30

Prévoir pour ce cours : 1 bocal en verre avec couvercle + 2 petit(s) ramequin(s) à crème brûlée + 1 boîte(s) hermétique(s)

Soirée de L'atelier (cours de cuisine suivi du dîner sur place; 1 apéritif et un verre de vin offerts) : 30000fcfa

SOIRÉE JAPONAISE

Raviolis japonais poêlés (gyoza); Poulet Teriyaki ; Iles flottantes à la pistache

☉ JEUDI 14 MARS 19:00 A 22:00

Contact : 09.09.35.35/ 57.15.14.80

Mail : abidjan@atelier-gourmand.fr

Facebook : Atelier Gourmand Abidjan

Programme des cours de cuisine de mars 2019

Enfants: 15000fcfa

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

🕒 VENDREDI 01 MARS 10:00 A 12:00

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

ENFANT/ADO: MARDI GRAS

Crêpe-blinis aux courgettes; Pancakes moelleux, sauce chocolat; Beignets aux pommes

🕒 VENDREDI 01 MARS 14:30 A 16:30

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

ENFANT/ADO: C'EST MOI QUI L'AI FAIT!

Soupe de légumes savoureuse aux vermicelles; Risotto de coquille au poulet; Les madeleines sucettes

🕒 MERCREDI 06 MARS 14:30 A 16:30 | SAMEDI 23 MARS 14:30 A 16:30

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

ENFANT/ADO: PATISSIER EN HERBE

Éclairs au chocolat; Souris en meringue

🕒 SAMEDI 09 MARS 14:30 A 16:30 | MERCREDI 20 MARS 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 2 grandes boîtes hermétiques

ENFANT/ADO: TROP BON!

Spaghettis à la bolognaise; Muffins au citron; Smoothie mangue-agrumes

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

Prévoir pour ce cours : 3 boites hermétiques + 1 verre ou un pot de confiture avec couvercle

ENFANT/ADO: COMME UN CHEF

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

🕒 SAMEDI 23 MARS 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 3 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 30 MARS 10:00 A 12:00

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

Parents/enfants: 20000fcfa

ADULTE/ENFANT: DÉLICIEUX DESSERTS

Cinnamon rolls (Brioche à la cannelle); Verrine façon charlotte au chocolat; Semoule au lait vanillé et mangue caramélisée

🕒 SAMEDI 16 MARS 15:00 A 17:00 | VENDREDI 29 MARS 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques+ 4 ramequins ou verrines

Contact : 09.09.35.35/ 57.15.14.80

Mail : abidjan@atelier-gourmand.fr

Facebook : Atelier Gourmand Abidjan