

LE PROGRAMME DE NOVEMBRE 2016

Adultes : 25.000fcfa

ACCROCHE-COEURS

Thon croûté aux baies roses, risotto safrané, coulis au poivron; Pavlova aux fruits rouges; Caviar d'aubergines et gressins au sésame

🕒 MERCREDI 26 OCTOBRE 18:30 A 20:30

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes et un pot avec couvercle

SAVEURS D'ASIE

Nouilles sautées aux crevettes pimentées; Soupe thaïe poulet-coco; Raviolis boeuf et gingembre, sauce soja et miel

🕒 JEUDI 27 OCTOBRE 09:30 A 11:30

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

LE MAGHREB

Pastilla au poulet et aux amandes.; Cornes de gazelle; Salade d'orange à la marocaine.

🕒 LUNDI 07 NOVEMBRE 14:30 A 16:30 | VENDREDI 25 NOVEMBRE 09:30 A 11:30 | MERCREDI 30 NOVEMBRE 18:30 A 20:30

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

SAVEURS ET LEGERETE

Salade au taboulé de quinoa et avocat; Poisson en papillote aux légumes parfumé à la coriandre et citron confit; Cheesecake mousseux au citron vert

🕒 MARDI 08 NOVEMBRE 09:30 A 11:30 | JEUDI 10 NOVEMBRE 14:30 A 16:30 | VENDREDI 25 NOVEMBRE 18:30 A 20:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques + 2 ramequins

COURS DE VIENNOISERIE AVEC KARIM HYJAZI DE PISTACHE ET CHOCOLAT

Les viennoiseries (croissant, pain au chocolat...)

🕒 MARDI 08 NOVEMBRE 14:30 A 17:00 | MARDI 29 NOVEMBRE 18:00 A 20:30

Prévoir pour ce cours : un plateau à four

DÉLICES DU MONDE

Taboulé de crevettes aux agrumes; Boeuf aux oignons; Le fameux cheesecake new-yorkais

🕒 MERCREDI 09 NOVEMBRE 09:30 A 11:30 | MARDI 22 NOVEMBRE 18:30 A 20:30 | VENDREDI 25 NOVEMBRE 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques + 2 ramequins

LE JAPON (SUSHI ET CIE)

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

🕒 VENDREDI 11 NOVEMBRE 14:30 A 16:30

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

LA CUISINE CREOLE

Colombo de poulet; Accras de poisson, sauce chien; Flan coco antillais

🕒 VENDREDI 11 NOVEMBRE 18:30 A 20:30 | JEUDI 17 NOVEMBRE 09:30 A 11:30 | MARDI 29 NOVEMBRE 14:30 A 16:30

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

POM POM PIDOU

Tarte tatin aux pommes fondantes; Escalope de volaille aux pommes, gratinée au fromage de chèvre et romarin; Tartare de crevettes, pomme et avocat aux épices

🕒 MERCREDI 16 NOVEMBRE 18:30 A 20:30 | MERCREDI 23 NOVEMBRE 09:30 A 11:30 | JEUDI 24 NOVEMBRE 15:00 A 17:00

Prévoir pour ce cours : 2 moule(s) à tartelette + 2 boîte(s) hermétique(s) Moyenne(s)

COURS DE PÂTISSERIE AVEC KARIM HYJAZI: LA BÛCHE DE NOËL TRADITIONNELLE AU CHOCOLAT

La bûche de Noël au chocolat

🕒 MARDI 22 NOVEMBRE 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 1 plat à buche ou à cake ou un plateau

express lunch :12.000fcfa

EXPRESS LUNCH: WOK DE POULET AUX NOIX DE CAJOU ET LEGUMES (Café gourmand offert)

Wok de poulet aux noix de cajou et légumes

🕒 JEUDI 17 NOVEMBRE 12:30 A 14:00

EXPRESS LUNCH: MEDAILLON DE VOLAILLE AUX TOMATES CONFITES PATATES DOUCES AU MIEL

Médailon de volaille aux tomates confites, patates douces au miel

🕒 JEUDI 24 NOVEMBRE 12:30 A 14:00

Mets et vins : 30.000fcfa

SOIRÉE ACCORD METS ET VINS SODIREP: SAVEURS D'AILLEURS

Raviolis japonais poêlés (gyoza); Poulet Teriyaki; Moelleux à la framboise, c?ur chocolat

🕒 JEUDI 27 OCTOBRE 19:00 A 22:00

ACCORD METS ET VINS AVEC L'OENOPHILE: LE BEAUJOLAIS

Tartine de camembert chaud au miel et noix sur son lit de salade; Quenelles de poisson à la crème d'écrevisse; Tarte tatin aux pommes fondantes

🕒 JEUDI 10 NOVEMBRE 19:00 A 22:00

Enfants : 15.000fcfa

ENFANT / ADO: LE MENU D'HALLOWEEN

Mini pizza momies (tomate, mozzarella, olive); Yeux Globuleux (biscuit moelleux au chocolat blanc)

🕒 LUNDI 24 OCTOBRE 14:30 A 16:30 | JEUDI 27 OCTOBRE 14:30 A 16:30 | SAMEDI 29 OCTOBRE 10:00 A 12:00 | MERCREDI 02 NOVEMBRE 14:30 A 16:30

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

ENFANT / ADO : LA SUEDE

Kanelbullar (brioches suédoises à la cannelle); Boulettes de viandes suédoises (köttbullar); Pommes de terre éventail

🕒 MARDI 25 OCTOBRE 14:30 A 16:30 | JEUDI 03 NOVEMBRE 10:00 A 12:00 | VENDREDI 04 NOVEMBRE 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 petit plat à gratin

ENFANT/ ADO : LE MENU EN COULEURS

Muffins arc en ciel; Smoothie aux fruits rouges; Risotto vert de printemps

🕒 MERCREDI 26 OCTOBRE 10:00 A 12:00 | SAMEDI 05 NOVEMBRE 10:00 A 12:00

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

ENFANT/ ADO: PLEIN LA VUE

Crumble tutti frutti; Croquetas (bouchées fondantes au jambon); Crème d'avocat, crevettes épicées

🕒 MERCREDI 26 OCTOBRE 14:30 A 16:30 | JEUDI 03 NOVEMBRE 14:30 A 16:30 | VENDREDI 04 NOVEMBRE 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 2 ramequin(s) + 4 verrines + 2 boîtes hermétiques

ENFANT/ ADO: RECETTES D'HALLOWEEN

Doigts de Sorcières; Moelleux au chocolat araignée

🕒 VENDREDI 28 OCTOBRE 14:30 A 16:30 | MERCREDI 02 NOVEMBRE 10:00 A 12:00

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

ENFANT/ADO : DESSERTS AU CHOCOLAT

Eclairs au chocolat; Crème au chocolat façon danette

🕒 MERCREDI 09 NOVEMBRE 14:30 A 16:30 | SAMEDI 19 NOVEMBRE 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 2 pot ou ramequins ou verrines

ENFANT/ADO: AVEC LES COPAINS

Spritz; Muffins au poulet aux herbes; Mhalabbiyé (entremet au lait et à la fleur d'oranger)

🕒 SAMEDI 12 NOVEMBRE 15:00 A 17:00 | MERCREDI 23 NOVEMBRE 14:30 A 16:30

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

ENFANT/ADO: MON MENU CHIC

Médailon de volaille à la Vache qui rit, frites de patates douces; Tarte tatin aux pommes fondantes

🕒 MERCREDI 16 NOVEMBRE 14:30 A 16:30 | SAMEDI 26 NOVEMBRE 15:00 A 17:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 moule(s) à tartelette

ENFANT/ADO: MA CUISINE TEX MEX

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

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

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

Parents/enfants : 25.000fcfa

COURS DE DIETETIQUE PARENT-ENFANT AVEC DIMA KHALIL: LE CALCIUM ET LA VITAMINE D

Quiche brocolis saumon; Rillettes de sardines au citron confit; Oeuf cocotte aux épinards, crumble au sésame

🕒 MARDI 25 OCTOBRE 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques + 2 ramequins

ATELIER PARENT ENFANT : HALLOWEEN

Balais de sorcières; Oeuf mimosa araignée; Gâteau de potiron, coulis chocolat

🕒 SAMEDI 29 OCTOBRE 15:00 A 17:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 4 moules à muffins + 1 petit pot avec couvercle

PARENT-ENFANT: CUISINE DU MONDE

Crème brûlée aux tomates confites; Brioches polonaises à la confiture; Aiguillettes de poulet croustillantes au pesto, purée de patate douce

🕒 SAMEDI 19 NOVEMBRE 15:00 A 17:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequins à crème brûlée

Renseignements et réservation :

TELEPHONE : 09.09.35.35 / 21.35.21.35

MAIL : abidjan@atelier-gourmand.fr

FACEBOOK : Atelier Gourmand Abidjan