

Programme novembre 2017

Adultes : 25.000 fca

UN DÎNER VÉGÉTARIEN

Vol au vent de courgettes à la crème de curry;
Korma d'aubergines aux épices indiennes;
Cheesecake au citron vert et coulis de mangue
⦿ MERCREDI 08 NOVEMBRE 09:30 A 11:30 | MARDI 14 NOVEMBRE 14:30 A 16:30 | JEUDI 23 NOVEMBRE 18:30 A 20:30

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

MON JOLI MENU

Salade de légumes aux épices, crevettes croustillantes en verrines; Escalope de volaille aux pommes, gratinée au fromage de chèvre et romarin; Tiramisu-chou

⦿ JEUDI 09 NOVEMBRE 09:30 A 11:30 | JEUDI 16 NOVEMBRE 14:30 A 16:30 | SAMEDI 18 NOVEMBRE 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques

L'ESPAGNE

Gaspacho; Crème catalane; Paella de l'atelier
⦿ JEUDI 09 NOVEMBRE 18:30 A 20:30 | MARDI 21 NOVEMBRE 09:30 A 11:30 | JEUDI 30 NOVEMBRE 14:30 A 16:30

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

UNE POINTE D'ÉPICES

Raviolis paprika et parmesan et crème au citron;
Bœuf fondant, sésame-arachide; Mille-feuille mousse chocolat-gingembre

⦿ VENDREDI 10 NOVEMBRE 09:30 A 11:30 | MERCREDI 15 NOVEMBRE 18:30 A 20:30 | JEUDI 23 NOVEMBRE 14:30 A 16:30

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

SAVEURS BRETONNES

Poulet au cidre; Tarte fine aux pommes façon Kouign amann; Aumônières de sarrasin aux fruits de mer

⦿ VENDREDI 10 NOVEMBRE 14:30 A 16:30 | MERCREDI 22 NOVEMBRE 18:30 A 20:30 | MARDI 28 NOVEMBRE 09:30 A 11:30

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

J'EPATE MES INVITES

Aumônière de poisson et julienne de légumes au beurre blanc; Tempura d'avocat, réduction au miel épicée; Verrine coco-citron vert, sauce pinacolada

⦿ MARDI 14 NOVEMBRE 09:30 A 11:30 | VENDREDI 24 NOVEMBRE 18:30 A 20:30 | MARDI 28 NOVEMBRE 14:30 A 16:30

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

DÉLICIES DU MAROC

Couscous Royal (poulet, merguez, boulettes de bœuf); Cornes de gazelle

⦿ MARDI 07 NOVEMBRE 14:30 A 16:30

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

PÂTISSERIE AVEC KARIM HYJAZI DE PISTACHE ET CHOCOLAT: LE MILLE-FEUILLES CLASSIQUE VANILLE (Pâte feuilletée maison)

Mille-feuille classique à la vanille

⦿ MARDI 21 NOVEMBRE 14:30 A 16:30

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

Soirée de L'atelier : 30.000 fca

SOIREE COURS DE CUISINE SUIVI DU DINER SUR PLACE avec CHEF PRISCA GILBERT

Tataki de thon rouge, sésame et thé matcha ;
Suprême de volaille à la mandarine et ses petits légumes ; Fruits braisés à la vanille de Madagascar et tuiles dentelles

⦿ JEUDI 16 NOVEMBRE 19:00 A 22:00

Contact : 09.09.35.35/ 21.35.21.35

Mail : abidjan@atelier-gourmand.fr

Facebook : Atelier Gourmand Abidjan

Programme novembre 2017

Enfants : 15.000 fcfa

ENFANT/ADO : COMME UN CHEF!

Scones mimolette et ciboulette; Nouilles sautées au poulet et aux légumes; Brochettes de fruits saveur chocolatée

🕒 VENDREDI 03 NOVEMBRE 10:00 A 12:00
Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

ENFANT/ADO : MON PIQUE-NIQUE

Mini-cake olives et Vache Qui Rit; Taboulé de semoule et légumes et tendres aiguillettes de volaille; Riz au lait vanillé

🕒 MERCREDI 08 NOVEMBRE 14:30 A 16:30 | SAMEDI 25 NOVEMBRE 10:00 A 12:00
Prévoir pour ce cours : 2 ramequin(s) à four + 3 boites hermétiques

ENFANT/ADO: LE MENU COMPLET

Quiche lorraine; Soupe de légumes savoureuse aux vermicelles; crème caramel

🕒 MERCREDI 15 NOVEMBRE 14:30 A 16:30 | VENDREDI 24 NOVEMBRE 14:30 A 16:30
Prévoir pour ce cours : 3 boites hermétiques + 4 ramequins en verre

Parents/enfants : 20.000 fcfa

PARENT/ENFANT: JE ME RÈGALE

Crème d'avocat, crevettes épicées en verrine; Aiguillettes de poulet croustillantes au pesto, purée de patate douce; Cinnamon rolls (Brioches à la cannelle)

🕒 SAMEDI 18 NOVEMBRE 15:00 A 17:00
Prévoir pour ce cours : 4 verrines + 4 boites hermétiques

Contact : 09.09.35.35/ 21.35.21.35
Mail : abidjan@atelier-gourmand.fr
Facebook : Atelier Gourmand Abidjan