



## Programme des cours de cuisine de novembre 2018

**Adultes : 25.000fcfa**

### MIAM MIAM!

Nems de mozzarella, tomates et basilic; Tajine de poulet au citron confit, safran et olives vertes; Tartelettes amandes-myrtilles

🕒 MERCREDI 07 NOVEMBRE 09:30 A 11:30 | MERCREDI 21 NOVEMBRE 18:30 A 20:30 | LUNDI 12 NOVEMBRE 14:30 A 16:30

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

### PÂTISSERIE : LE SAINT HONORÉ

Le Saint-honoré (crème pâtissière vanille, pâte sablée et pâte à choux)

🕒 MARDI 06 NOVEMBRE 14:30 A 16:30 | VENDREDI 23 NOVEMBRE 18:30 A 20:30

Prévoir pour ce cours : 1 plateau

### SAVEURS DU MONDE

soupe Goulash (paprika, bœuf, légumes et pâtes maison); Strudel aux pommes (pommes cannelle); Cuisse de volaille farcie aux herbes et champignons et chou rouge au carvi cuit à l'étuvée

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

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

### ESCALE A TOKYO

Springroll sushi végétarien; Yakitori de bœuf au fromage; Tapioca au lait de coco et ananas

🕒 JEUDI 08 NOVEMBRE 14:30 A 16:30 | MERCREDI 28 NOVEMBRE 18:30 A 20:30 | MERCREDI 21 NOVEMBRE 09:30 A 11:30

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

### LES CLASSIQUES REVISITÉS

Crevettes à la gelée d'agrumes et crème d'avocat; Gnocchi de patates douces à la crème de parmesan; Mille-feuille façon Paris-Brest (crème praliné) et éclats au chocolat au lait

🕒 JEUDI 08 NOVEMBRE 18:30 A 20:30 | MARDI 20 NOVEMBRE 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s) + 2 verrines ou ramequins

### LE JAPON (SUSHI ET CIE)

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

🕒 VENDREDI 23 NOVEMBRE 14:30 A 16:30

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

### PLEIN LA VUE!

Filet de bœuf Wellington; Tempura d'avocat, sauce aigre-douce; Pommes caramélisées façon tatin, tuiles dentelles et crème anglaise à la vanille

🕒 VENDREDI 09 NOVEMBRE 14:30 A 16:30 | mardi 13 NOVEMBRE 18:30 A 20:30 | MERCREDI 28 NOVEMBRE 09:30 A 11:30

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques + 2 pots avec couvercle

### SUR LA ROUTE DES ÉPICES

Salade de légumes aux épices, crevettes croustillantes; Falafels(croquettes de fèves et pois chiches aux herbes aromatiques) et sa sauce crème de sésame; Caviar d'aubergines; Tatin bretonne à l'ananas rôti et son coulis caramel au beurre salé

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques + 2 pots avec couvercle  
🕒 MARDI 13 NOVEMBRE 14:30 A 16:30 | VENDREDI 23 NOVEMBRE 09:30 A 11:30 | VENDREDI 30 NOVEMBRE 18:30 A 20:30

### DÉLICIEUSEMENT VÉGÉTARIEN

Feuilleté grec à la feta et aux épinards (Spanakopita); Gnocchi de patates douces à la crème de parmesan; Cheesecake au citron vert et coulis de mangue

🕒 LUNDI 19 NOVEMBRE 18:30 A 20:30 | JEUDI 29 NOVEMBRE 14:30 A 16:30

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

### VOYAGE EN INDE

Poulet korma (recette indienne, épices et lait de coco; Naans au fromage; Velouté de courgettes à l'Indienne); Gulab jamun (beignets indiens sucrés)

🕒 VENDREDI 09 NOVEMBRE 18:30 A 20:30 | VENDREDI 30 NOVEMBRE 14:30 A 16:30 | MARDI 13 NOVEMBRE 09:30 A 11:30

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

## Mets et vins avec la Clé des Châteaux: 30.000fcfa

### SOIRÉE AVEC CHEF PRISCA

Carpaccio de thon rouge, pomme verte et sésame croustillant (Recette de Chef Prisca Gilbert); Filet de bœuf en croûte et sa purée de pois (Recette de Chef Prisca Gilbert); Soufflé minute au chocolat (Recette de Chef Prisca Gilbert)

🕒 MERCREDI 14 NOVEMBRE 19:00 A 22:00

### SOIRÉE MAROCAINE

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

🕒 JEUDI 29 NOVEMBRE 19:00 A 22:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte(s) hermétique(s)

Réservation : 09.09.35.35 ou par mail :

[abidjan@atelier-gourmand.fr](mailto:abidjan@atelier-gourmand.fr)

Prima center, Zone 4

Facebook : Atelier Gourmand Abidjan

## Programme des cours de cuisine de novembre 2018

### Enfants : 15.000fcfa

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

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

🕒 MERCREDI 21 NOVEMBRE 14:30 A 16:30 | SAMEDI 24 NOVEMBRE 10:00 A 12:00 | SAMEDI 1<sup>ER</sup> DECEMBRE 15:00 A 17:00

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

#### ENFANT/ADO: LES ANIMAUX

Tartine coccinelle; Curry de poulet et pilaf ourson; Crème choco-poires souris

🕒 MERCREDI 07 NOVEMBRE 14:30 A 17:30

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

#### ENFANT/ADO: JE RAMENE LE DESSERT

Pop cake ; crème caramel ; donuts

🕒 SAMEDI 24 NOVEMBRE 15 :00 A 17 :00 | SAMEDI 17 NOVEMBRE 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequins en pyrex ou alu

#### ENFANT/ADO: MA CUISINE TEX MEX

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

🕒 MERCREDI 14 NOVEMBRE 14:30 A 16:30 | SAMEDI 01 DECEMBRE 10:00 A 12:00

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

#### ENFANT/ADO: DÉLICIES AUX FRUITS

Chausson pomme-banane; Smoothie aux fruits rouges; Verrine de riz au lait à la compotée de mangue

🕒 LUNDI 19 NOVEMBRE 14 :30 A 16 :30 | MERCREDI 28 NOVEMBRE 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 4 verrine(s) + 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 verre avec couvercle

### Parents/enfants : 20.000fcfa

#### ADULTE/ENFANT: UN AIR D'HALLOWEEN

La pizza serpent; Gâteau roulé d'Halloween

🕒 SAMEDI 03 NOVEMBRE 15:00 A 17:00

Prévoir pour ce cours : 2 grandes assiettes

#### ADULTE/ENFANT: LES DESSERTS

Sablés spirale vanille/chocolat; Verrine de riz au lait, coulis au caramel au beurre salé; Pancakes pomme-cannelle

🕒 SAMEDI 17 NOVEMBRE 15:00 A 17:00

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

Réservation : 09.09.35.35 ou par mail : [abidjan@atelier-gourmand.fr](mailto:abidjan@atelier-gourmand.fr)

Prima center, Zone 4

Facebook : Atelier Gourmand Abidjan