

## Programme des cours de cuisine Octobre 2018

**Adultes : 25.000fcfa**

### LE JAPON (SUSHI ET CIE)

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

🕒 VENDREDI 19 OCTOBRE 14:30 A 16:30

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

### PÂTISSERIE: LE NUMBER CAKE

Number cake de L'atelier (Pâte sablée, crème diplomate, fruits frais)

🕒 JEUDI 27 SEPTEMBRE 14:30 A 16:30 | VENDREDI 12

OCTOBRE 18:30 A 20:30

Prévoir pour ce cours : 1 grande boite hermétique

### LE MAGHREB

Serpentins aux amandes et à l'eau de fleur d'oranger; Couscous Royal (poulet, merguez, boulettes de bœuf)

🕒 JEUDI 27 SEPTEMBRE 18:30 A 20:30 | MARDI 09 OCTOBRE

09:30 A 11:30 | JEUDI 11 OCTOBRE 14:30 A 16:30

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

### LES INDÉMODABLES

Salade d'agrumes au poulet laqué au miel et sésame; Moelleux au chocolat et sa crème anglaise; Gambas flambées, crème gingembre paprika et risotto crémeux

🕒 VENDREDI 28 SEPTEMBRE 09:30 A 11:30 | MERCREDI 10

OCTOBRE 18:30 A 20:30

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

### MON JOLI MENU

Vol au vent de courgettes à la crème de parmesan; Palet de poulet à l'avocat, rubans de légumes croquants; Iles flottantes à la pistache

🕒 MARDI 02 OCTOBRE 14:30 A 16:30 | MERCREDI 17

OCTOBRE 18:30 A 20:30

Prévoir pour ce cours : 2 ramequin(s) + 4 boîte(s) hermétique(s)

### ESCAPADES

Salade de poulet thaï épicée (Laab Kai); Gambas aux tomates et à la feta; Mille feuilles de tuiles à l'orange, crème à la pistache

🕒 MARDI 02 OCTOBRE 18:30 A 20:30 | JEUDI 04 OCTOBRE

14:30 A 16:30 | VENDREDI 19 OCTOBRE 09:30 A 11:30

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

### AU SOLEIL

Tarte fine aux aubergines confites et pesto basilic noix de cajou; Raviolis chèvre et miel, crème de courgette; Eclairs exotiques

🕒 VENDREDI 05 OCTOBRE 14:30 A 16:30 | JEUDI 18

OCTOBRE 14 :00 A 16 :00

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

### DÉCOUVERTES

Arancini (boulettes italiennes de riz) aux tomates confites et vinaigre balsamique; Tataki de thon rouge au sésame et sa salade; Pasteis de nata (flans traditionnels portugais)

🕒 MARDI 09 OCTOBRE 14:30 A 16:30 | MARDI 16 OCTOBRE

09:30 A 11:30

Prévoir pour ce cours : 4 boites hermétiques

### PARFUMS D'ASIE

Raviolis japonais poêlés (gyoza); Salade Bo Bun (salade de bœuf à la vietnamienne et nems au poulet); Beignets de banane au coco et sésame

🕒 MARDI 16 OCTOBRE 14:30 A 16:30 | JEUDI 18 OCTOBRE

18:30 A 20:30

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s) + 1 petit pot avec couvercle

## **Soirée Accord Mets et vins:** **30.000fcfa**

### SOIRÉE ACCORD METS ET VINS AVEC LA CLÉ DES CHÂTEAUX: L'ESPAGNE

Gaspacho; Paella de l'atelier; Crème catalane

🕒 JEUDI 11 OCTOBRE 19:00 A 22:00

Dîner sur place avec dégustation de vins spécialement sélectionnés par la Clé des Châteaux

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

## **Enfants: 15.000fcfa**

### **ENFANT/ADO: JE RAMÈNE LE DESSERT!**

Donuts; Pop Cakes; crème caramel

🕒 SAMEDI 06 OCTOBRE 15:00 A 17:00 | SAMEDI 27 OCTOBRE 14:30 A 16:30

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

### **ENFANT/ADO: JE ME RÉGALE**

Mozzarella stick (panés) et sauce tomate basilic; Taboulé de semoule et légumes frais à la menthe; Les crêpes sucrées

🕒 | LUNDI 15 OCTOBRE 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 1 assiette

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

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

🕒 SAMEDI 13 OCTOBRE 10:00 A 12:00 | VENDREDI 02 NOVEMBRE 10:00 A 12:00

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

### **ENFANT/ADO: AVEC LES COPAINS**

Spritz; Muffins au poulet aux herbes; Pots de crème à la vanille façon Danette

🕒 LUNDI 01 OCTOBRE 14:30 A 16:30 | SAMEDI 06 OCTOBRE 10:00 A 12:00 | MERCREDI 17 OCTOBRE 14:30 A 16:30

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

### **ENFANT/ADO: TROP BON ET FAIT MAISON!**

Salade de fruits à la menthe; Nuggets de poulet; Sablés à la confiture

🕒 LUNDI 08 OCTOBRE 14:30 A 16:30

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

### **ENFANT/ADO: LES CUPCAKES D'HALLOWEEN**

Les cupcakes décorés pour Halloween

🕒 LUNDI 22 OCTOBRE 10:00 A 12:00 | JEUDI 25 OCTOBRE 14:30 A 16:30 | MARDI 30 OCTOBRE 10:00 A 12:00

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

### **ENFANT/ADO: AMBIANCE D'HALLOWEEN**

Sablés fantômes à la confiture; Mini pizza momies (tomate, mozzarella, olive)

🕒 LUNDI 22 OCTOBRE 14:30 A 16:30 | VENDREDI 02 NOVEMBRE 14:30 A 16:30

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

### **ENFANT/ADO: MÊME PAS PEUR!**

Le gang des choux d'Halloween; La soupe d'Halloween aux larves

🕒 MERCREDI 24 OCTOBRE 10:00 A 12:00 | MARDI 30 OCTOBRE 14:30 A 16:30 | SAMEDI 03 NOVEMBRE 10:00 A 12:00

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

### **ENFANT/ADO: MON GOÛTER D'HALLOWEEN**

Yeux Globuleux (biscuit moelleux au glaçage blanc et smarties); Cookies araignée; Petits biscuits fantômes

🕒 MARDI 23 OCTOBRE 10:00 A 12:00 | VENDREDI 26 OCTOBRE 14:30 A 16:30 | MERCREDI 31 OCTOBRE 10:00 A 12:00

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

### **ENFANT/ADO: UN MENU TERRIFIANT!**

Doigts de Sorcières; Moelleux au chocolat araignée; Pommes mordantes d'Halloween

🕒 MARDI 23 OCTOBRE 14:30 A 16:30 | VENDREDI 26 OCTOBRE 10:00 A 12:00 | LUNDI 29 OCTOBRE 10:00 A 12:00

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

### **ENFANT/ADO: MON DÉLICIEUX MENU**

Nuggets de poulet; Soupe de légumes savoureuse aux vermicelles; Crêpes sauce chocolat

🕒 MERCREDI 24 OCTOBRE 14:30 A 16:30

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

### **ENFANT/ADO: VOYAGE A NEW YORK**

Poulet crispy et potatoes; Pancakes moelleux au beurre d'érable

🕒 LUNDI 29 OCTOBRE 14:30 A 16:30

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

### **ENFANT/ADO: PLEIN LA VUE**

Bagels maison au sésame, fromage frais, poulet et avocat; whoopies choco-noisette

🕒 MERCREDI 31 OCTOBRE 14:30 A 16:30

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

## **Parents/enfants: 20.000fcfa**

### **ADULTE/ENFANT: LES SUSHIS**

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

🕒 SAMEDI 13 OCTOBRE 15:00 A 17:00

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

### **ADULTE/ENFANT: LE MENU D'HALLOWEEN**

Soupe orange aux araignées croustillantes; Gâteau cervelle (choco-framboise); Meringues fantôme

🕒 SAMEDI 27 OCTOBRE 10:00 A 12:00

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

### **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 assiette(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