Centre commercial Le Lido de la Marana,
Rte du stade, 20 600 FURIANI.
Contact & résa : www.atelier-gourmand.fr
04 95 30 89 48 · bastia@atelier-gourmand.fr

Cuisine passion accessoires et ustensiles de cuisine & L'atelier Gourmand Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

VOUS PRÉSENTENT LEUR PROGRAMME DES COURS OCTOBRE

Les cours Adultes : 39€/2H

LA CHINE 2.0 x VERO
Raviolis au porc ; Riz sauté à l'aigre-douce ; Soupe aux crevettes
- MARDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA CUISINE THAÏ x VERO
Banane au lait de coco ; Le tigre qui pleure. (Bœuf thaï); Le véritable pad thaï
- JEUDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00

PANIER DE SEPTEMBRE x VERO
Ratatouille, crumble au thym ; Poulet à la sauge, pommes de terre éventail; Tarte renversée aux pêches
- JEUDI 03 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE LAYER CAKE VANILLE/POMMES CARAMÉLISÉES x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00

CAKE CITRON COEUR LEMON CURD x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE VIN DANS LA CUISINE x VERO
Poire pochée au Layon, crème brulée au Roquefort ; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail ; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes
- MARDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 17:00 A 19:00

PANIER DE L'AUTOMNE x VERO
Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne ; Roulé à la pâte à tartiner croustillante à la noisette maison ; Mousse de foies de volaille au porto
- JEUDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- MARDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

UN SOIR A BEYROUTH x VERO
Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)
- JEUDI 10 OCTOBRE 17:00 A 19:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SUSHI, MAKI, CALIFORNIA x AURELIA
Les sushis, les makis, california rolls...
- MERCREDI 16 OCTOBRE 18:00 A 20:00

NUMBER CAKE CHOCOLAT x CELINE
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA FANTASTIK FORET NOIRE x AURELIA
- MERCREDI 30 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Adultes : 49€/2H

LE PARIS BREST avec MARC VENTURA
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14:00 A 17:00

LE PANETONNE avec MARC VENTURA
- VENDREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 17:00

Les cours Enfants: 29€/2H

E/5 ANS MA DÉCLINAISON DE MUFFINS x VERO
Muffins au Nutella ; Muffins aux pommes; Muffins aux smarties
- VENDREDI 04 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/5 ANS DUO SABLES NUTELLA/FRAISE x CELINE
- MERCREDI 09 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES BOUCHÉES SALÉES x VERO
Quiche lorraine ; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre
- VENDREDI 11 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS HALLOWEEN x VERO
Moelleux au chocolat araignées ; Doigts de Sorcières
- VENDREDI 18 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS CUCPCAKES MECHANTS MINION x CELINE
- MARDI 22 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES MAC'CITROUILLES D'HALLOWEEN x AURELIA
Macarons meringue Italienne NUTELLA
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 31 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/3 ANS (pour les mini mini chef) MON GOÛTER HALLOWEEN x AURELIA
- JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00

E/5 ANS LES COOKIES ET MUFFINS DE L'HORREUR x CELINE (cookies araignées chocolat cacahuètes, cupcakes choco momies)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Parent-Enfant : 59€/2H/Binôme

A/E MACARONS D'HALLOWEEN x VERO
Macarons au chocolat Araignées
- SAMEDI 19 OCTOBRE 10:00 A 12:00

A/E GÂTEAU CITROUILLE x CELINE (pâte à sucre, base gâteau yaourt, crème mascarpone nutella)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Démonstrations Gratuites :

DEMO ROBOTS CUISEURS (MAGIMIX, KENWOOD, MOULINEX, KITCHENAID)
- VENDREDI 4 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- JEUDI 29 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00

N'oubliez pas vos boites pour rapporter chez vous vos préparations !!

Centre commercial Le Lido de la Marana,
Rte du stade, 20 600 FURIANI.
Contact & résa : www.atelier-gourmand.fr
04 95 30 89 48 · bastia@atelier-gourmand.fr

Cuisine passion accessoires et ustensiles de cuisine & L'atelier Gourmand Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

VOUS PRÉSENTENT LEUR PROGRAMME DES COURS OCTOBRE

Les cours Adultes : 39€/2H

LA CHINE 2.0 x VERO
Raviolis au porc ; Riz sauté à l'aigre-douce ; Soupe aux crevettes
- MARDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA CUISINE THAÏ x VERO
Banane au lait de coco ; Le tigre qui pleure. (Bœuf thaï); Le véritable pad thaï
- JEUDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00

PANIER DE SEPTEMBRE x VERO
Ratatouille, crumble au thym ; Poulet à la sauge, pommes de terre éventail; Tarte renversée aux pêches
- JEUDI 03 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE LAYER CAKE VANILLE/POMMES CARAMÉLISÉES x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00

CAKE CITRON COEUR LEMON CURD x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE VIN DANS LA CUISINE x VERO
Poire pochée au Layon, crème brulée au Roquefort ; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail ; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes
- MARDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 17:00 A 19:00

PANIER DE L'AUTOMNE x VERO
Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne ; Roulé à la pâte à tartiner croustillante à la noisette maison ; Mousse de foies de volaille au porto
- JEUDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- MARDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

UN SOIR A BEYROUTH x VERO
Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)
- JEUDI 10 OCTOBRE 17:00 A 19:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SUSHI, MAKI, CALIFORNIA x AURELIA
Les sushis, les makis, california rolls...
- MERCREDI 16 OCTOBRE 18:00 A 20:00

NUMBER CAKE CHOCOLAT x CELINE
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA FANTASTIK FORET NOIRE x AURELIA
- MERCREDI 30 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Adultes : 49€/2H

LE PARIS BREST avec MARC VENTURA
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14:00 A 17:00

LE PANETONNE avec MARC VENTURA
- VENDREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 17:00

Les cours Enfants: 29€/2H

E/5 ANS MA DÉCLINAISON DE MUFFINS x VERO
Muffins au Nutella ; Muffins aux pommes; Muffins aux smarties
- VENDREDI 04 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/5 ANS DUO SABLES NUTELLA/FRAISE x CELINE
- MERCREDI 09 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES BOUCHÉES SALÉES x VERO
Quiche lorraine ; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre
- VENDREDI 11 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS HALLOWEEN x VERO
Moelleux au chocolat araignées ; Doigts de Sorcières
- VENDREDI 18 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS CUCPCAKES MECHANTS MINION x CELINE
- MARDI 22 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES MAC'CITROUILLES D'HALLOWEEN x AURELIA
Macarons meringue Italienne NUTELLA
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 31 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/3 ANS (pour les mini mini chef) MON GOÛTER HALLOWEEN x AURELIA
- JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00

E/5 ANS LES COOKIES ET MUFFINS DE L'HORREUR x CELINE (cookies araignées chocolat cacahuètes, cupcakes choco momies)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Parent-Enfant : 59€/2H/Binôme

A/E MACARONS D'HALLOWEEN x VERO
Macarons au chocolat Araignées
- SAMEDI 19 OCTOBRE 10:00 A 12:00

A/E GÂTEAU CITROUILLE x CELINE (pâte à sucre, base gâteau yaourt, crème mascarpone nutella)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Démonstrations Gratuites :

DEMO ROBOTS CUISEURS (MAGIMIX, KENWOOD, MOULINEX, KITCHENAID)
- VENDREDI 4 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- JEUDI 29 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00

N'oubliez pas vos boites pour rapporter chez vous vos préparations !!

Centre commercial Le Lido de la Marana,
Rte du stade, 20 600 FURIANI.
Contact & résa : www.atelier-gourmand.fr
04 95 30 89 48 · bastia@atelier-gourmand.fr

Cuisine passion accessoires et ustensiles de cuisine & L'atelier Gourmand Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

VOUS PRÉSENTENT LEUR PROGRAMME DES COURS OCTOBRE

Les cours Adultes : 39€/2H

LA CHINE 2.0 x VERO
Raviolis au porc ; Riz sauté à l'aigre-douce ; Soupe aux crevettes
- MARDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA CUISINE THAÏ x VERO
Banane au lait de coco ; Le tigre qui pleure. (Bœuf thaï); Le véritable pad thaï
- JEUDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00

PANIER DE SEPTEMBRE x VERO
Ratatouille, crumble au thym ; Poulet à la sauge, pommes de terre éventail; Tarte renversée aux pêches
- JEUDI 03 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE LAYER CAKE VANILLE/POMMES CARAMÉLISÉES x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00

CAKE CITRON COEUR LEMON CURD x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE VIN DANS LA CUISINE x VERO
Poire pochée au Layon, crème brulée au Roquefort ; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail ; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes
- MARDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 17:00 A 19:00

PANIER DE L'AUTOMNE x VERO
Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne ; Roulé à la pâte à tartiner croustillante à la noisette maison ; Mousse de foies de volaille au porto
- JEUDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- MARDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

UN SOIR A BEYROUTH x VERO
Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)
- JEUDI 10 OCTOBRE 17:00 A 19:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SUSHI, MAKI, CALIFORNIA x AURELIA
Les sushis, les makis, california rolls...
- MERCREDI 16 OCTOBRE 18:00 A 20:00

NUMBER CAKE CHOCOLAT x CELINE
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA FANTASTIK FORET NOIRE x AURELIA
- MERCREDI 30 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Adultes : 49€/2H

LE PARIS BREST avec MARC VENTURA
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14:00 A 17:00

LE PANETONNE avec MARC VENTURA
- VENDREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 17:00

Les cours Enfants: 29€/2H

E/5 ANS MA DÉCLINAISON DE MUFFINS x VERO
Muffins au Nutella ; Muffins aux pommes; Muffins aux smarties
- VENDREDI 04 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/5 ANS DUO SABLES NUTELLA/FRAISE x CELINE
- MERCREDI 09 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES BOUCHÉES SALÉES x VERO
Quiche lorraine ; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre
- VENDREDI 11 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS HALLOWEEN x VERO
Moelleux au chocolat araignées ; Doigts de Sorcières
- VENDREDI 18 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS CUCPCAKES MECHANTS MINION x CELINE
- MARDI 22 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES MAC'CITROUILLES D'HALLOWEEN x AURELIA
Macarons meringue Italienne NUTELLA
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 31 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/3 ANS (pour les mini mini chef) MON GOÛTER HALLOWEEN x AURELIA
- JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00

E/5 ANS LES COOKIES ET MUFFINS DE L'HORREUR x CELINE (cookies araignées chocolat cacahuètes, cupcakes choco momies)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Parent-Enfant : 59€/2H/Binôme

A/E MACARONS D'HALLOWEEN x VERO
Macarons au chocolat Araignées
- SAMEDI 19 OCTOBRE 10:00 A 12:00

A/E GÂTEAU CITROUILLE x CELINE (pâte à sucre, base gâteau yaourt, crème mascarpone nutella)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Démonstrations Gratuites :

DEMO ROBOTS CUISEURS (MAGIMIX, KENWOOD, MOULINEX, KITCHENAID)
- VENDREDI 4 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- JEUDI 29 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00

N'oubliez pas vos boites pour rapporter chez vous vos préparations !!

Centre commercial Le Lido de la Marana,
Rte du stade, 20 600 FURIANI.
Contact & résa : www.atelier-gourmand.fr
04 95 30 89 48 · bastia@atelier-gourmand.fr

Cuisine passion accessoires et ustensiles de cuisine & L'atelier Gourmand Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

VOUS PRÉSENTENT LEUR PROGRAMME DES COURS OCTOBRE

Les cours Adultes : 39€/2H

LA CHINE 2.0 x VERO
Raviolis au porc ; Riz sauté à l'aigre-douce ; Soupe aux crevettes
- MARDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA CUISINE THAÏ x VERO
Banane au lait de coco ; Le tigre qui pleure. (Bœuf thaï); Le véritable pad thaï
- JEUDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00

PANIER DE SEPTEMBRE x VERO
Ratatouille, crumble au thym ; Poulet à la sauge, pommes de terre éventail; Tarte renversée aux pêches
- JEUDI 03 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE LAYER CAKE VANILLE/POMMES CARAMÉLISÉES x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00

CAKE CITRON COEUR LEMON CURD x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE VIN DANS LA CUISINE x VERO
Poire pochée au Layon, crème brulée au Roquefort ; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail ; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes
- MARDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 17:00 A 19:00

PANIER DE L'AUTOMNE x VERO
Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne ; Roulé à la pâte à tartiner croustillante à la noisette maison ; Mousse de foies de volaille au porto
- JEUDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- MARDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

UN SOIR A BEYROUTH x VERO
Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)
- JEUDI 10 OCTOBRE 17:00 A 19:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SUSHI, MAKI, CALIFORNIA x AURELIA
Les sushis, les makis, california rolls...
- MERCREDI 16 OCTOBRE 18:00 A 20:00

NUMBER CAKE CHOCOLAT x CELINE
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA FANTASTIK FORET NOIRE x AURELIA
- MERCREDI 30 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Adultes : 49€/2H

LE PARIS BREST avec MARC VENTURA
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14:00 A 17:00

LE PANETONNE avec MARC VENTURA
- VENDREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 17:00

Les cours Enfants: 29€/2H

E/5 ANS MA DÉCLINAISON DE MUFFINS x VERO
Muffins au Nutella ; Muffins aux pommes; Muffins aux smarties
- VENDREDI 04 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/5 ANS DUO SABLES NUTELLA/FRAISE x CELINE
- MERCREDI 09 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES BOUCHÉES SALÉES x VERO
Quiche lorraine ; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre
- VENDREDI 11 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS HALLOWEEN x VERO
Moelleux au chocolat araignées ; Doigts de Sorcières
- VENDREDI 18 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS CUCPCAKES MECHANTS MINION x CELINE
- MARDI 22 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES MAC'CITROUILLES D'HALLOWEEN x AURELIA
Macarons meringue Italienne NUTELLA
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 31 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/3 ANS (pour les mini mini chef) MON GOÛTER HALLOWEEN x AURELIA
- JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00

E/5 ANS LES COOKIES ET MUFFINS DE L'HORREUR x CELINE (cookies araignées chocolat cacahuètes, cupcakes choco momies)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Parent-Enfant : 59€/2H/Binôme

A/E MACARONS D'HALLOWEEN x VERO
Macarons au chocolat Araignées
- SAMEDI 19 OCTOBRE 10:00 A 12:00

A/E GÂTEAU CITROUILLE x CELINE (pâte à sucre, base gâteau yaourt, crème mascarpone nutella)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Démonstrations Gratuites :

DEMO ROBOTS CUISEURS (MAGIMIX, KENWOOD, MOULINEX, KITCHENAID)
- VENDREDI 4 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- JEUDI 29 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00

N'oubliez pas vos boites pour rapporter chez vous vos préparations !!

Centre commercial Le Lido de la Marana,
Rte du stade, 20 600 FURIANI.
Contact & résa : www.atelier-gourmand.fr
04 95 30 89 48 · bastia@atelier-gourmand.fr

Cuisine passion accessoires et ustensiles de cuisine & L'atelier Gourmand Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

VOUS PRÉSENTENT LEUR PROGRAMME DES COURS OCTOBRE

Les cours Adultes : 39€/2H

LA CHINE 2.0 x VERO
Raviolis au porc ; Riz sauté à l'aigre-douce ; Soupe aux crevettes
- MARDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA CUISINE THAÏ x VERO
Banane au lait de coco ; Le tigre qui pleure. (Bœuf thaï); Le véritable pad thaï
- JEUDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00

PANIER DE SEPTEMBRE x VERO
Ratatouille, crumble au thym ; Poulet à la sauge, pommes de terre éventail; Tarte renversée aux pêches
- JEUDI 03 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE LAYER CAKE VANILLE/POMMES CARAMÉLISÉES x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00

CAKE CITRON COEUR LEMON CURD x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE VIN DANS LA CUISINE x VERO
Poire pochée au Layon, crème brulée au Roquefort ; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail ; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes
- MARDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 17:00 A 19:00

PANIER DE L'AUTOMNE x VERO
Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne ; Roulé à la pâte à tartiner croustillante à la noisette maison ; Mousse de foies de volaille au porto
- JEUDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- MARDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

UN SOIR A BEYROUTH x VERO
Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)
- JEUDI 10 OCTOBRE 17:00 A 19:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SUSHI, MAKI, CALIFORNIA x AURELIA
Les sushis, les makis, california rolls...
- MERCREDI 16 OCTOBRE 18:00 A 20:00

NUMBER CAKE CHOCOLAT x CELINE
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA FANTASTIK FORET NOIRE x AURELIA
- MERCREDI 30 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Adultes : 49€/2H

LE PARIS BREST avec MARC VENTURA
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14:00 A 17:00

LE PANETONNE avec MARC VENTURA
- VENDREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 17:00

Les cours Enfants: 29€/2H

E/5 ANS MA DÉCLINAISON DE MUFFINS x VERO
Muffins au Nutella ; Muffins aux pommes; Muffins aux smarties
- VENDREDI 04 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/5 ANS DUO SABLES NUTELLA/FRAISE x CELINE
- MERCREDI 09 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES BOUCHÉES SALÉES x VERO
Quiche lorraine ; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre
- VENDREDI 11 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS HALLOWEEN x VERO
Moelleux au chocolat araignées ; Doigts de Sorcières
- VENDREDI 18 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS CUCPCAKES MECHANTS MINION x CELINE
- MARDI 22 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES MAC'CITROUILLES D'HALLOWEEN x AURELIA
Macarons meringue Italienne NUTELLA
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 31 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/3 ANS (pour les mini mini chef) MON GOÛTER HALLOWEEN x AURELIA
- JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00

E/5 ANS LES COOKIES ET MUFFINS DE L'HORREUR x CELINE (cookies araignées chocolat cacahuètes, cupcakes choco momies)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Parent-Enfant : 59€/2H/Binôme

A/E MACARONS D'HALLOWEEN x VERO
Macarons au chocolat Araignées
- SAMEDI 19 OCTOBRE 10:00 A 12:00

A/E GÂTEAU CITROUILLE x CELINE (pâte à sucre, base gâteau yaourt, crème mascarpone nutella)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Démonstrations Gratuites :

DEMO ROBOTS CUISEURS (MAGIMIX, KENWOOD, MOULINEX, KITCHENAID)
- VENDREDI 4 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- JEUDI 29 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00

N'oubliez pas vos boites pour rapporter chez vous vos préparations !!

Centre commercial Le Lido de la Marana,
Rte du stade, 20 600 FURIANI.
Contact & résa : www.atelier-gourmand.fr
04 95 30 89 48 · bastia@atelier-gourmand.fr

Cuisine passion accessoires et ustensiles de cuisine & L'atelier Gourmand Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

VOUS PRÉSENTENT LEUR PROGRAMME DES COURS OCTOBRE

Les cours Adultes : 39€/2H

LA CHINE 2.0 x VERO
Raviolis au porc ; Riz sauté à l'aigre-douce ; Soupe aux crevettes
- MARDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA CUISINE THAÏ x VERO
Banane au lait de coco ; Le tigre qui pleure. (Bœuf thaï); Le véritable pad thaï
- JEUDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00

PANIER DE SEPTEMBRE x VERO
Ratatouille, crumble au thym ; Poulet à la sauge, pommes de terre éventail; Tarte renversée aux pêches
- JEUDI 03 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE LAYER CAKE VANILLE/POMMES CARAMÉLISÉES x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00

CAKE CITRON COEUR LEMON CURD x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE VIN DANS LA CUISINE x VERO
Poire pochée au Layon, crème brulée au Roquefort ; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail ; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes
- MARDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 17:00 A 19:00

PANIER DE L'AUTOMNE x VERO
Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne ; Roulé à la pâte à tartiner croustillante à la noisette maison ; Mousse de foies de volaille au porto
- JEUDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- MARDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

UN SOIR A BEYROUTH x VERO
Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)
- JEUDI 10 OCTOBRE 17:00 A 19:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SUSHI, MAKI, CALIFORNIA x AURELIA
Les sushis, les makis, california rolls...
- MERCREDI 16 OCTOBRE 18:00 A 20:00

NUMBER CAKE CHOCOLAT x CELINE
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA FANTASTIK FORET NOIRE x AURELIA
- MERCREDI 30 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Adultes : 49€/2H

LE PARIS BREST avec MARC VENTURA
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14:00 A 17:00

LE PANETONNE avec MARC VENTURA
- VENDREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 17:00

Les cours Enfants: 29€/2H

E/5 ANS MA DÉCLINAISON DE MUFFINS x VERO
Muffins au Nutella ; Muffins aux pommes; Muffins aux smarties
- VENDREDI 04 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/5 ANS DUO SABLES NUTELLA/FRAISE x CELINE
- MERCREDI 09 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES BOUCHÉES SALÉES x VERO
Quiche lorraine ; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre
- VENDREDI 11 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS HALLOWEEN x VERO
Moelleux au chocolat araignées ; Doigts de Sorcières
- VENDREDI 18 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS CUCPCAKES MECHANTS MINION x CELINE
- MARDI 22 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES MAC'CITROUILLES D'HALLOWEEN x AURELIA
Macarons meringue Italienne NUTELLA
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 31 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/3 ANS (pour les mini mini chef) MON GOÛTER HALLOWEEN x AURELIA
- JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00

E/5 ANS LES COOKIES ET MUFFINS DE L'HORREUR x CELINE (cookies araignées chocolat cacahuètes, cupcakes choco momies)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Parent-Enfant : 59€/2H/Binôme

A/E MACARONS D'HALLOWEEN x VERO
Macarons au chocolat Araignées
- SAMEDI 19 OCTOBRE 10:00 A 12:00

A/E GÂTEAU CITROUILLE x CELINE (pâte à sucre, base gâteau yaourt, crème mascarpone nutella)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Démonstrations Gratuites :

DEMO ROBOTS CUISEURS (MAGIMIX, KENWOOD, MOULINEX, KITCHENAID)
- VENDREDI 4 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- JEUDI 29 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00

N'oubliez pas vos boites pour rapporter chez vous vos préparations !!

Centre commercial Le Lido de la Marana,
Rte du stade, 20 600 FURIANI.
Contact & résa : www.atelier-gourmand.fr
04 95 30 89 48 · bastia@atelier-gourmand.fr

Cuisine passion accessoires et ustensiles de cuisine & L'atelier Gourmand Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

VOUS PRÉSENTENT LEUR PROGRAMME DES COURS OCTOBRE

Les cours Adultes : 39€/2H

LA CHINE 2.0 x VERO
Raviolis au porc ; Riz sauté à l'aigre-douce ; Soupe aux crevettes
- MARDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA CUISINE THAÏ x VERO
Banane au lait de coco ; Le tigre qui pleure. (Bœuf thaï); Le véritable pad thaï
- JEUDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00

PANIER DE SEPTEMBRE x VERO
Ratatouille, crumble au thym ; Poulet à la sauge, pommes de terre éventail; Tarte renversée aux pêches
- JEUDI 03 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE LAYER CAKE VANILLE/POMMES CARAMÉLISÉES x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00

CAKE CITRON COEUR LEMON CURD x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE VIN DANS LA CUISINE x VERO
Poire pochée au Layon, crème brulée au Roquefort ; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail ; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes
- MARDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 17:00 A 19:00

PANIER DE L'AUTOMNE x VERO
Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne ; Roulé à la pâte à tartiner croustillante à la noisette maison ; Mousse de foies de volaille au porto
- JEUDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- MARDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

UN SOIR A BEYROUTH x VERO
Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)
- JEUDI 10 OCTOBRE 17:00 A 19:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SUSHI, MAKI, CALIFORNIA x AURELIA
Les sushis, les makis, california rolls...
- MERCREDI 16 OCTOBRE 18:00 A 20:00

NUMBER CAKE CHOCOLAT x CELINE
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA FANTASTIK FORET NOIRE x AURELIA
- MERCREDI 30 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Adultes : 49€/2H

LE PARIS BREST avec MARC VENTURA
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14:00 A 17:00

LE PANETONNE avec MARC VENTURA
- VENDREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 17:00

Les cours Enfants: 29€/2H

E/5 ANS MA DÉCLINAISON DE MUFFINS x VERO
Muffins au Nutella ; Muffins aux pommes; Muffins aux smarties
- VENDREDI 04 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/5 ANS DUO SABLES NUTELLA/FRAISE x CELINE
- MERCREDI 09 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES BOUCHÉES SALÉES x VERO
Quiche lorraine ; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre
- VENDREDI 11 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS HALLOWEEN x VERO
Moelleux au chocolat araignées ; Doigts de Sorcières
- VENDREDI 18 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS CUCPCAKES MECHANTS MINION x CELINE
- MARDI 22 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES MAC'CITROUILLES D'HALLOWEEN x AURELIA
Macarons meringue Italienne NUTELLA
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 31 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/3 ANS (pour les mini mini chef) MON GOÛTER HALLOWEEN x AURELIA
- JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00

E/5 ANS LES COOKIES ET MUFFINS DE L'HORREUR x CELINE (cookies araignées chocolat cacahuètes, cupcakes choco momies)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Parent-Enfant : 59€/2H/Binôme

A/E MACARONS D'HALLOWEEN x VERO
Macarons au chocolat Araignées
- SAMEDI 19 OCTOBRE 10:00 A 12:00

A/E GÂTEAU CITROUILLE x CELINE (pâte à sucre, base gâteau yaourt, crème mascarpone nutella)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Démonstrations Gratuites :

DEMO ROBOTS CUISEURS (MAGIMIX, KENWOOD, MOULINEX, KITCHENAID)
- VENDREDI 4 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- JEUDI 29 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00

N'oubliez pas vos boites pour rapporter chez vous vos préparations !!

Centre commercial Le Lido de la Marana,
Rte du stade, 20 600 FURIANI.
Contact & résa : www.atelier-gourmand.fr
04 95 30 89 48 · bastia@atelier-gourmand.fr

Cuisine passion accessoires et ustensiles de cuisine & L'atelier Gourmand Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

VOUS PRÉSENTENT LEUR PROGRAMME DES COURS OCTOBRE

Les cours Adultes : 39€/2H

LA CHINE 2.0 x VERO
Raviolis au porc ; Riz sauté à l'aigre-douce ; Soupe aux crevettes
- MARDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA CUISINE THAÏ x VERO
Banane au lait de coco ; Le tigre qui pleure. (Bœuf thaï); Le véritable pad thaï
- JEUDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00

PANIER DE SEPTEMBRE x VERO
Ratatouille, crumble au thym ; Poulet à la sauge, pommes de terre éventail; Tarte renversée aux pêches
- JEUDI 03 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE LAYER CAKE VANILLE/POMMES CARAMÉLISÉES x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00

CAKE CITRON COEUR LEMON CURD x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE VIN DANS LA CUISINE x VERO
Poire pochée au Layon, crème brulée au Roquefort ; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail ; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes
- MARDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 17:00 A 19:00

PANIER DE L'AUTOMNE x VERO
Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne ; Roulé à la pâte à tartiner croustillante à la noisette maison ; Mousse de foies de volaille au porto
- JEUDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- MARDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

UN SOIR A BEYROUTH x VERO
Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)
- JEUDI 10 OCTOBRE 17:00 A 19:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SUSHI, MAKI, CALIFORNIA x AURELIA
Les sushis, les makis, california rolls...
- MERCREDI 16 OCTOBRE 18:00 A 20:00

NUMBER CAKE CHOCOLAT x CELINE
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA FANTASTIK FORET NOIRE x AURELIA
- MERCREDI 30 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Adultes : 49€/2H

LE PARIS BREST avec MARC VENTURA
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14:00 A 17:00

LE PANETONNE avec MARC VENTURA
- VENDREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 17:00

Les cours Enfants: 29€/2H

E/5 ANS MA DÉCLINAISON DE MUFFINS x VERO
Muffins au Nutella ; Muffins aux pommes; Muffins aux smarties
- VENDREDI 04 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/5 ANS DUO SABLES NUTELLA/FRAISE x CELINE
- MERCREDI 09 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES BOUCHÉES SALÉES x VERO
Quiche lorraine ; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre
- VENDREDI 11 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS HALLOWEEN x VERO
Moelleux au chocolat araignées ; Doigts de Sorcières
- VENDREDI 18 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS CUCPCAKES MECHANTS MINION x CELINE
- MARDI 22 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES MAC'CITROUILLES D'HALLOWEEN x AURELIA
Macarons meringue Italienne NUTELLA
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 31 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/3 ANS (pour les mini mini chef) MON GOÛTER HALLOWEEN x AURELIA
- JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00

E/5 ANS LES COOKIES ET MUFFINS DE L'HORREUR x CELINE (cookies araignées chocolat cacahuètes, cupcakes choco momies)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Parent-Enfant : 59€/2H/Binôme

A/E MACARONS D'HALLOWEEN x VERO
Macarons au chocolat Araignées
- SAMEDI 19 OCTOBRE 10:00 A 12:00

A/E GÂTEAU CITROUILLE x CELINE (pâte à sucre, base gâteau yaourt, crème mascarpone nutella)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Démonstrations Gratuites :

DEMO ROBOTS CUISEURS (MAGIMIX, KENWOOD, MOULINEX, KITCHENAID)
- VENDREDI 4 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- JEUDI 29 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00

N'oubliez pas vos boites pour rapporter chez vous vos préparations !!

Centre commercial Le Lido de la Marana,
Rte du stade, 20 600 FURIANI.
Contact & résa : www.atelier-gourmand.fr
04 95 30 89 48 · bastia@atelier-gourmand.fr

Cuisine passion accessoires et ustensiles de cuisine & L'atelier Gourmand Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

VOUS PRÉSENTENT LEUR PROGRAMME DES COURS OCTOBRE

Les cours Adultes : 39€/2H

LA CHINE 2.0 x VERO
Raviolis au porc ; Riz sauté à l'aigre-douce ; Soupe aux crevettes
- MARDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA CUISINE THAÏ x VERO
Banane au lait de coco ; Le tigre qui pleure. (Bœuf thaï); Le véritable pad thaï
- JEUDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00

PANIER DE SEPTEMBRE x VERO
Ratatouille, crumble au thym ; Poulet à la sauge, pommes de terre éventail; Tarte renversée aux pêches
- JEUDI 03 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE LAYER CAKE VANILLE/POMMES CARAMÉLISÉES x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00

CAKE CITRON COEUR LEMON CURD x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE VIN DANS LA CUISINE x VERO
Poire pochée au Layon, crème brulée au Roquefort ; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail ; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes
- MARDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 17:00 A 19:00

PANIER DE L'AUTOMNE x VERO
Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne ; Roulé à la pâte à tartiner croustillante à la noisette maison ; Mousse de foies de volaille au porto
- JEUDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- MARDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

UN SOIR A BEYROUTH x VERO
Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)
- JEUDI 10 OCTOBRE 17:00 A 19:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SUSHI, MAKI, CALIFORNIA x AURELIA
Les sushis, les makis, california rolls...
- MERCREDI 16 OCTOBRE 18:00 A 20:00

NUMBER CAKE CHOCOLAT x CELINE
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA FANTASTIK FORET NOIRE x AURELIA
- MERCREDI 30 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Adultes : 49€/2H

LE PARIS BREST avec MARC VENTURA
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14:00 A 17:00

LE PANETONNE avec MARC VENTURA
- VENDREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 17:00

Les cours Enfants: 29€/2H

E/5 ANS MA DÉCLINAISON DE MUFFINS x VERO
Muffins au Nutella ; Muffins aux pommes; Muffins aux smarties
- VENDREDI 04 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/5 ANS DUO SABLES NUTELLA/FRAISE x CELINE
- MERCREDI 09 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES BOUCHÉES SALÉES x VERO
Quiche lorraine ; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre
- VENDREDI 11 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS HALLOWEEN x VERO
Moelleux au chocolat araignées ; Doigts de Sorcières
- VENDREDI 18 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS CUCPCAKES MECHANTS MINION x CELINE
- MARDI 22 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES MAC'CITROUILLES D'HALLOWEEN x AURELIA
Macarons meringue Italienne NUTELLA
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 31 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/3 ANS (pour les mini mini chef) MON GOÛTER HALLOWEEN x AURELIA
- JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00

E/5 ANS LES COOKIES ET MUFFINS DE L'HORREUR x CELINE (cookies araignées chocolat cacahuètes, cupcakes choco momies)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Parent-Enfant : 59€/2H/Binôme

A/E MACARONS D'HALLOWEEN x VERO
Macarons au chocolat Araignées
- SAMEDI 19 OCTOBRE 10:00 A 12:00

A/E GÂTEAU CITROUILLE x CELINE (pâte à sucre, base gâteau yaourt, crème mascarpone nutella)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Démonstrations Gratuites :

DEMO ROBOTS CUISEURS (MAGIMIX, KENWOOD, MOULINEX, KITCHENAID)
- VENDREDI 4 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- JEUDI 29 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00

N'oubliez pas vos boites pour rapporter chez vous vos préparations !!

Centre commercial Le Lido de la Marana,
Rte du stade, 20 600 FURIANI.
Contact & résa : www.atelier-gourmand.fr
04 95 30 89 48 · bastia@atelier-gourmand.fr

Cuisine passion accessoires et ustensiles de cuisine & L'atelier Gourmand Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

VOUS PRÉSENTENT LEUR PROGRAMME DES COURS OCTOBRE

Les cours Adultes : 39€/2H

LA CHINE 2.0 x VERO
Raviolis au porc ; Riz sauté à l'aigre-douce ; Soupe aux crevettes
- MARDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA CUISINE THAÏ x VERO
Banane au lait de coco ; Le tigre qui pleure. (Bœuf thaï); Le véritable pad thaï
- JEUDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00

PANIER DE SEPTEMBRE x VERO
Ratatouille, crumble au thym ; Poulet à la sauge, pommes de terre éventail; Tarte renversée aux pêches
- JEUDI 03 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE LAYER CAKE VANILLE/POMMES CARAMÉLISÉES x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00

CAKE CITRON COEUR LEMON CURD x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE VIN DANS LA CUISINE x VERO
Poire pochée au Layon, crème brulée au Roquefort ; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail ; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes
- MARDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 17:00 A 19:00

PANIER DE L'AUTOMNE x VERO
Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne ; Roulé à la pâte à tartiner croustillante à la noisette maison ; Mousse de foies de volaille au porto
- JEUDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- MARDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

UN SOIR A BEYROUTH x VERO
Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)
- JEUDI 10 OCTOBRE 17:00 A 19:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SUSHI, MAKI, CALIFORNIA x AURELIA
Les sushis, les makis, california rolls...
- MERCREDI 16 OCTOBRE 18:00 A 20:00

NUMBER CAKE CHOCOLAT x CELINE
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA FANTASTIK FORET NOIRE x AURELIA
- MERCREDI 30 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Adultes : 49€/2H

LE PARIS BREST avec MARC VENTURA
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14:00 A 17:00

LE PANETONNE avec MARC VENTURA
- VENDREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 17:00

Les cours Enfants: 29€/2H

E/5 ANS MA DÉCLINAISON DE MUFFINS x VERO
Muffins au Nutella ; Muffins aux pommes; Muffins aux smarties
- VENDREDI 04 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/5 ANS DUO SABLES NUTELLA/FRAISE x CELINE
- MERCREDI 09 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES BOUCHÉES SALÉES x VERO
Quiche lorraine ; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre
- VENDREDI 11 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS HALLOWEEN x VERO
Moelleux au chocolat araignées ; Doigts de Sorcières
- VENDREDI 18 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS CUCPCAKES MECHANTS MINION x CELINE
- MARDI 22 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES MAC'CITROUILLES D'HALLOWEEN x AURELIA
Macarons meringue Italienne NUTELLA
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 31 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/3 ANS (pour les mini mini chef) MON GOÛTER HALLOWEEN x AURELIA
- JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00

E/5 ANS LES COOKIES ET MUFFINS DE L'HORREUR x CELINE (cookies araignées chocolat cacahuètes, cupcakes choco momies)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Parent-Enfant : 59€/2H/Binôme

A/E MACARONS D'HALLOWEEN x VERO
Macarons au chocolat Araignées
- SAMEDI 19 OCTOBRE 10:00 A 12:00

A/E GÂTEAU CITROUILLE x CELINE (pâte à sucre, base gâteau yaourt, crème mascarpone nutella)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Démonstrations Gratuites :

DEMO ROBOTS CUISEURS (MAGIMIX, KENWOOD, MOULINEX, KITCHENAID)
- VENDREDI 4 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- JEUDI 29 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00

N'oubliez pas vos boites pour rapporter chez vous vos préparations !!

Centre commercial Le Lido de la Marana,
Rte du stade, 20 600 FURIANI.
Contact & résa : www.atelier-gourmand.fr
04 95 30 89 48 · bastia@atelier-gourmand.fr

Cuisine passion accessoires et ustensiles de cuisine & L'atelier Gourmand Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

VOUS PRÉSENTENT LEUR PROGRAMME DES COURS OCTOBRE

Les cours Adultes : 39€/2H

LA CHINE 2.0 x VERO
Raviolis au porc ; Riz sauté à l'aigre-douce ; Soupe aux crevettes
- MARDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA CUISINE THAÏ x VERO
Banane au lait de coco ; Le tigre qui pleure. (Bœuf thaï); Le véritable pad thaï
- JEUDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00

PANIER DE SEPTEMBRE x VERO
Ratatouille, crumble au thym ; Poulet à la sauge, pommes de terre éventail; Tarte renversée aux pêches
- JEUDI 03 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE LAYER CAKE VANILLE/POMMES CARAMÉLISÉES x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00

CAKE CITRON COEUR LEMON CURD x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE VIN DANS LA CUISINE x VERO
Poire pochée au Layon, crème brulée au Roquefort ; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail ; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes
- MARDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 17:00 A 19:00

PANIER DE L'AUTOMNE x VERO
Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne ; Roulé à la pâte à tartiner croustillante à la noisette maison ; Mousse de foies de volaille au porto
- JEUDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- MARDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

UN SOIR A BEYROUTH x VERO
Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)
- JEUDI 10 OCTOBRE 17:00 A 19:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SUSHI, MAKI, CALIFORNIA x AURELIA
Les sushis, les makis, california rolls...
- MERCREDI 16 OCTOBRE 18:00 A 20:00

NUMBER CAKE CHOCOLAT x CELINE
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA FANTASTIK FORET NOIRE x AURELIA
- MERCREDI 30 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Adultes : 49€/2H

LE PARIS BREST avec MARC VENTURA
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14:00 A 17:00

LE PANETONNE avec MARC VENTURA
- VENDREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 17:00

Les cours Enfants: 29€/2H

E/5 ANS MA DÉCLINAISON DE MUFFINS x VERO
Muffins au Nutella ; Muffins aux pommes; Muffins aux smarties
- VENDREDI 04 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/5 ANS DUO SABLES NUTELLA/FRAISE x CELINE
- MERCREDI 09 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES BOUCHÉES SALÉES x VERO
Quiche lorraine ; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre
- VENDREDI 11 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS HALLOWEEN x VERO
Moelleux au chocolat araignées ; Doigts de Sorcières
- VENDREDI 18 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS CUCPCAKES MECHANTS MINION x CELINE
- MARDI 22 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES MAC'CITROUILLES D'HALLOWEEN x AURELIA
Macarons meringue Italienne NUTELLA
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 31 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/3 ANS (pour les mini mini chef) MON GOÛTER HALLOWEEN x AURELIA
- JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00

E/5 ANS LES COOKIES ET MUFFINS DE L'HORREUR x CELINE (cookies araignées chocolat cacahuètes, cupcakes choco momies)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Parent-Enfant : 59€/2H/Binôme

A/E MACARONS D'HALLOWEEN x VERO
Macarons au chocolat Araignées
- SAMEDI 19 OCTOBRE 10:00 A 12:00

A/E GÂTEAU CITROUILLE x CELINE (pâte à sucre, base gâteau yaourt, crème mascarpone nutella)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Démonstrations Gratuites :

DEMO ROBOTS CUISEURS (MAGIMIX, KENWOOD, MOULINEX, KITCHENAID)
- VENDREDI 4 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- JEUDI 29 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00

N'oubliez pas vos boites pour rapporter chez vous vos préparations !!

Centre commercial Le Lido de la Marana,
Rte du stade, 20 600 FURIANI.
Contact & résa : www.atelier-gourmand.fr
04 95 30 89 48 · bastia@atelier-gourmand.fr

Cuisine passion accessoires et ustensiles de cuisine & L'atelier Gourmand Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

VOUS PRÉSENTENT LEUR PROGRAMME DES COURS OCTOBRE

Les cours Adultes : 39€/2H

LA CHINE 2.0 x VERO
Raviolis au porc ; Riz sauté à l'aigre-douce ; Soupe aux crevettes
- MARDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA CUISINE THAÏ x VERO
Banane au lait de coco ; Le tigre qui pleure. (Bœuf thaï); Le véritable pad thaï
- JEUDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00

PANIER DE SEPTEMBRE x VERO
Ratatouille, crumble au thym ; Poulet à la sauge, pommes de terre éventail; Tarte renversée aux pêches
- JEUDI 03 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE LAYER CAKE VANILLE/POMMES CARAMÉLISÉES x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00

CAKE CITRON COEUR LEMON CURD x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE VIN DANS LA CUISINE x VERO
Poire pochée au Layon, crème brulée au Roquefort ; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail ; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes
- MARDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 17:00 A 19:00

PANIER DE L'AUTOMNE x VERO
Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne ; Roulé à la pâte à tartiner croustillante à la noisette maison ; Mousse de foies de volaille au porto
- JEUDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- MARDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

UN SOIR A BEYROUTH x VERO
Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)
- JEUDI 10 OCTOBRE 17:00 A 19:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SUSHI, MAKI, CALIFORNIA x AURELIA
Les sushis, les makis, california rolls...
- MERCREDI 16 OCTOBRE 18:00 A 20:00

NUMBER CAKE CHOCOLAT x CELINE
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA FANTASTIK FORET NOIRE x AURELIA
- MERCREDI 30 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Adultes : 49€/2H

LE PARIS BREST avec MARC VENTURA
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14:00 A 17:00

LE PANETONNE avec MARC VENTURA
- VENDREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 17:00

Les cours Enfants: 29€/2H

E/5 ANS MA DÉCLINAISON DE MUFFINS x VERO
Muffins au Nutella ; Muffins aux pommes; Muffins aux smarties
- VENDREDI 04 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/5 ANS DUO SABLES NUTELLA/FRAISE x CELINE
- MERCREDI 09 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES BOUCHÉES SALÉES x VERO
Quiche lorraine ; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre
- VENDREDI 11 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS HALLOWEEN x VERO
Moelleux au chocolat araignées ; Doigts de Sorcières
- VENDREDI 18 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS CUCPCAKES MECHANTS MINION x CELINE
- MARDI 22 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES MAC'CITROUILLES D'HALLOWEEN x AURELIA
Macarons meringue Italienne NUTELLA
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 31 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/3 ANS (pour les mini mini chef) MON GOÛTER HALLOWEEN x AURELIA
- JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00

E/5 ANS LES COOKIES ET MUFFINS DE L'HORREUR x CELINE (cookies araignées chocolat cacahuètes, cupcakes choco momies)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Parent-Enfant : 59€/2H/Binôme

A/E MACARONS D'HALLOWEEN x VERO
Macarons au chocolat Araignées
- SAMEDI 19 OCTOBRE 10:00 A 12:00

A/E GÂTEAU CITROUILLE x CELINE (pâte à sucre, base gâteau yaourt, crème mascarpone nutella)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Démonstrations Gratuites :

DEMO ROBOTS CUISEURS (MAGIMIX, KENWOOD, MOULINEX, KITCHENAID)
- VENDREDI 4 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- JEUDI 29 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00

N'oubliez pas vos boites pour rapporter chez vous vos préparations !!

Centre commercial Le Lido de la Marana,
Rte du stade, 20 600 FURIANI.
Contact & résa : www.atelier-gourmand.fr
04 95 30 89 48 · bastia@atelier-gourmand.fr

Cuisine passion accessoires et ustensiles de cuisine & L'atelier Gourmand Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

VOUS PRÉSENTENT LEUR PROGRAMME DES COURS OCTOBRE

Les cours Adultes : 39€/2H

LA CHINE 2.0 x VERO
Raviolis au porc ; Riz sauté à l'aigre-douce ; Soupe aux crevettes
- MARDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA CUISINE THAÏ x VERO
Banane au lait de coco ; Le tigre qui pleure. (Bœuf thaï); Le véritable pad thaï
- JEUDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00

PANIER DE SEPTEMBRE x VERO
Ratatouille, crumble au thym ; Poulet à la sauge, pommes de terre éventail; Tarte renversée aux pêches
- JEUDI 03 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE LAYER CAKE VANILLE/POMMES CARAMÉLISÉES x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00

CAKE CITRON COEUR LEMON CURD x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE VIN DANS LA CUISINE x VERO
Poire pochée au Layon, crème brulée au Roquefort ; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail ; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes
- MARDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 17:00 A 19:00

PANIER DE L'AUTOMNE x VERO
Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne ; Roulé à la pâte à tartiner croustillante à la noisette maison ; Mousse de foies de volaille au porto
- JEUDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- MARDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

UN SOIR A BEYROUTH x VERO
Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)
- JEUDI 10 OCTOBRE 17:00 A 19:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SUSHI, MAKI, CALIFORNIA x AURELIA
Les sushis, les makis, california rolls...
- MERCREDI 16 OCTOBRE 18:00 A 20:00

NUMBER CAKE CHOCOLAT x CELINE
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA FANTASTIK FORET NOIRE x AURELIA
- MERCREDI 30 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Adultes : 49€/2H

LE PARIS BREST avec MARC VENTURA
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14:00 A 17:00

LE PANETONNE avec MARC VENTURA
- VENDREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 17:00

Les cours Enfants: 29€/2H

E/5 ANS MA DÉCLINAISON DE MUFFINS x VERO
Muffins au Nutella ; Muffins aux pommes; Muffins aux smarties
- VENDREDI 04 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/5 ANS DUO SABLES NUTELLA/FRAISE x CELINE
- MERCREDI 09 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES BOUCHÉES SALÉES x VERO
Quiche lorraine ; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre
- VENDREDI 11 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS HALLOWEEN x VERO
Moelleux au chocolat araignées ; Doigts de Sorcières
- VENDREDI 18 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS CUCPCAKES MECHANTS MINION x CELINE
- MARDI 22 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES MAC'CITROUILLES D'HALLOWEEN x AURELIA
Macarons meringue Italienne NUTELLA
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 31 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/3 ANS (pour les mini mini chef) MON GOÛTER HALLOWEEN x AURELIA
- JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00

E/5 ANS LES COOKIES ET MUFFINS DE L'HORREUR x CELINE (cookies araignées chocolat cacahuètes, cupcakes choco momies)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Parent-Enfant : 59€/2H/Binôme

A/E MACARONS D'HALLOWEEN x VERO
Macarons au chocolat Araignées
- SAMEDI 19 OCTOBRE 10:00 A 12:00

A/E GÂTEAU CITROUILLE x CELINE (pâte à sucre, base gâteau yaourt, crème mascarpone nutella)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Démonstrations Gratuites :

DEMO ROBOTS CUISEURS (MAGIMIX, KENWOOD, MOULINEX, KITCHENAID)
- VENDREDI 4 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- JEUDI 29 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00

N'oubliez pas vos boites pour rapporter chez vous vos préparations !!

Centre commercial Le Lido de la Marana,
Rte du stade, 20 600 FURIANI.
Contact & résa : www.atelier-gourmand.fr
04 95 30 89 48 · bastia@atelier-gourmand.fr

Cuisine passion accessoires et ustensiles de cuisine & L'atelier Gourmand Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

VOUS PRÉSENTENT LEUR PROGRAMME DES COURS OCTOBRE

Les cours Adultes : 39€/2H

LA CHINE 2.0 x VERO
Raviolis au porc ; Riz sauté à l'aigre-douce ; Soupe aux crevettes
- MARDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA CUISINE THAÏ x VERO
Banane au lait de coco ; Le tigre qui pleure. (Bœuf thaï); Le véritable pad thaï
- JEUDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00

PANIER DE SEPTEMBRE x VERO
Ratatouille, crumble au thym ; Poulet à la sauge, pommes de terre éventail; Tarte renversée aux pêches
- JEUDI 03 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE LAYER CAKE VANILLE/POMMES CARAMÉLISÉES x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00

CAKE CITRON COEUR LEMON CURD x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE VIN DANS LA CUISINE x VERO
Poire pochée au Layon, crème brulée au Roquefort ; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail ; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes
- MARDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 17:00 A 19:00

PANIER DE L'AUTOMNE x VERO
Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne ; Roulé à la pâte à tartiner croustillante à la noisette maison ; Mousse de foies de volaille au porto
- JEUDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- MARDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

UN SOIR A BEYROUTH x VERO
Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)
- JEUDI 10 OCTOBRE 17:00 A 19:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SUSHI, MAKI, CALIFORNIA x AURELIA
Les sushis, les makis, california rolls...
- MERCREDI 16 OCTOBRE 18:00 A 20:00

NUMBER CAKE CHOCOLAT x CELINE
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA FANTASTIK FORET NOIRE x AURELIA
- MERCREDI 30 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Adultes : 49€/2H

LE PARIS BREST avec MARC VENTURA
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14:00 A 17:00

LE PANETONNE avec MARC VENTURA
- VENDREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 17:00

Les cours Enfants: 29€/2H

E/5 ANS MA DÉCLINAISON DE MUFFINS x VERO
Muffins au Nutella ; Muffins aux pommes; Muffins aux smarties
- VENDREDI 04 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/5 ANS DUO SABLES NUTELLA/FRAISE x CELINE
- MERCREDI 09 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES BOUCHÉES SALÉES x VERO
Quiche lorraine ; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre
- VENDREDI 11 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS HALLOWEEN x VERO
Moelleux au chocolat araignées ; Doigts de Sorcières
- VENDREDI 18 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS CUCPCAKES MECHANTS MINION x CELINE
- MARDI 22 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES MAC'CITROUILLES D'HALLOWEEN x AURELIA
Macarons meringue Italienne NUTELLA
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 31 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/3 ANS (pour les mini mini chef) MON GOÛTER HALLOWEEN x AURELIA
- JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00

E/5 ANS LES COOKIES ET MUFFINS DE L'HORREUR x CELINE (cookies araignées chocolat cacahuètes, cupcakes choco momies)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Parent-Enfant : 59€/2H/Binôme

A/E MACARONS D'HALLOWEEN x VERO
Macarons au chocolat Araignées
- SAMEDI 19 OCTOBRE 10:00 A 12:00

A/E GÂTEAU CITROUILLE x CELINE (pâte à sucre, base gâteau yaourt, crème mascarpone nutella)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Démonstrations Gratuites :

DEMO ROBOTS CUISEURS (MAGIMIX, KENWOOD, MOULINEX, KITCHENAID)
- VENDREDI 4 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- JEUDI 29 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00

N'oubliez pas vos boites pour rapporter chez vous vos préparations !!

Centre commercial Le Lido de la Marana,
Rte du stade, 20 600 FURIANI.
Contact & résa : www.atelier-gourmand.fr
04 95 30 89 48 · bastia@atelier-gourmand.fr

Cuisine passion accessoires et ustensiles de cuisine & L'atelier Gourmand Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

VOUS PRÉSENTENT LEUR PROGRAMME DES COURS OCTOBRE

Les cours Adultes : 39€/2H

LA CHINE 2.0 x VERO
Raviolis au porc ; Riz sauté à l'aigre-douce ; Soupe aux crevettes
- MARDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA CUISINE THAÏ x VERO
Banane au lait de coco ; Le tigre qui pleure. (Bœuf thaï); Le véritable pad thaï
- JEUDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00

PANIER DE SEPTEMBRE x VERO
Ratatouille, crumble au thym ; Poulet à la sauge, pommes de terre éventail; Tarte renversée aux pêches
- JEUDI 03 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE LAYER CAKE VANILLE/POMMES CARAMÉLISÉES x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00

CAKE CITRON COEUR LEMON CURD x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE VIN DANS LA CUISINE x VERO
Poire pochée au Layon, crème brulée au Roquefort ; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail ; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes
- MARDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 17:00 A 19:00

PANIER DE L'AUTOMNE x VERO
Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne ; Roulé à la pâte à tartiner croustillante à la noisette maison ; Mousse de foies de volaille au porto
- JEUDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- MARDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

UN SOIR A BEYROUTH x VERO
Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)
- JEUDI 10 OCTOBRE 17:00 A 19:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SUSHI, MAKI, CALIFORNIA x AURELIA
Les sushis, les makis, california rolls...
- MERCREDI 16 OCTOBRE 18:00 A 20:00

NUMBER CAKE CHOCOLAT x CELINE
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA FANTASTIK FORET NOIRE x AURELIA
- MERCREDI 30 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Adultes : 49€/2H

LE PARIS BREST avec MARC VENTURA
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14:00 A 17:00

LE PANETONNE avec MARC VENTURA
- VENDREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 17:00

Les cours Enfants: 29€/2H

E/5 ANS MA DÉCLINAISON DE MUFFINS x VERO
Muffins au Nutella ; Muffins aux pommes; Muffins aux smarties
- VENDREDI 04 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/5 ANS DUO SABLES NUTELLA/FRAISE x CELINE
- MERCREDI 09 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES BOUCHÉES SALÉES x VERO
Quiche lorraine ; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre
- VENDREDI 11 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS HALLOWEEN x VERO
Moelleux au chocolat araignées ; Doigts de Sorcières
- VENDREDI 18 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS CUCPCAKES MECHANTS MINION x CELINE
- MARDI 22 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES MAC'CITROUILLES D'HALLOWEEN x AURELIA
Macarons meringue Italienne NUTELLA
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 31 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/3 ANS (pour les mini mini chef) MON GOÛTER HALLOWEEN x AURELIA
- JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00

E/5 ANS LES COOKIES ET MUFFINS DE L'HORREUR x CELINE (cookies araignées chocolat cacahuètes, cupcakes choco momies)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Parent-Enfant : 59€/2H/Binôme

A/E MACARONS D'HALLOWEEN x VERO
Macarons au chocolat Araignées
- SAMEDI 19 OCTOBRE 10:00 A 12:00

A/E GÂTEAU CITROUILLE x CELINE (pâte à sucre, base gâteau yaourt, crème mascarpone nutella)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Démonstrations Gratuites :

DEMO ROBOTS CUISEURS (MAGIMIX, KENWOOD, MOULINEX, KITCHENAID)
- VENDREDI 4 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- JEUDI 29 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00

N'oubliez pas vos boites pour rapporter chez vous vos préparations !!

Centre commercial Le Lido de la Marana,
Rte du stade, 20 600 FURIANI.
Contact & résa : www.atelier-gourmand.fr
04 95 30 89 48 · bastia@atelier-gourmand.fr

Cuisine passion accessoires et ustensiles de cuisine & L'atelier Gourmand Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

VOUS PRÉSENTENT LEUR PROGRAMME DES COURS OCTOBRE

Les cours Adultes : 39€/2H

LA CHINE 2.0 x VERO
Raviolis au porc ; Riz sauté à l'aigre-douce ; Soupe aux crevettes
- MARDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA CUISINE THAÏ x VERO
Banane au lait de coco ; Le tigre qui pleure. (Bœuf thaï); Le véritable pad thaï
- JEUDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00

PANIER DE SEPTEMBRE x VERO
Ratatouille, crumble au thym ; Poulet à la sauge, pommes de terre éventail; Tarte renversée aux pêches
- JEUDI 03 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE LAYER CAKE VANILLE/POMMES CARAMÉLISÉES x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00

CAKE CITRON COEUR LEMON CURD x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE VIN DANS LA CUISINE x VERO
Poire pochée au Layon, crème brulée au Roquefort ; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail ; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes
- MARDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 17:00 A 19:00

PANIER DE L'AUTOMNE x VERO
Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne ; Roulé à la pâte à tartiner croustillante à la noisette maison ; Mousse de foies de volaille au porto
- JEUDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- MARDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

UN SOIR A BEYROUTH x VERO
Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)
- JEUDI 10 OCTOBRE 17:00 A 19:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SUSHI, MAKI, CALIFORNIA x AURELIA
Les sushis, les makis, california rolls...
- MERCREDI 16 OCTOBRE 18:00 A 20:00

NUMBER CAKE CHOCOLAT x CELINE
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA FANTASTIK FORET NOIRE x AURELIA
- MERCREDI 30 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Adultes : 49€/2H

LE PARIS BREST avec MARC VENTURA
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14:00 A 17:00

LE PANETONNE avec MARC VENTURA
- VENDREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 17:00

Les cours Enfants: 29€/2H

E/5 ANS MA DÉCLINAISON DE MUFFINS x VERO
Muffins au Nutella ; Muffins aux pommes; Muffins aux smarties
- VENDREDI 04 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/5 ANS DUO SABLES NUTELLA/FRAISE x CELINE
- MERCREDI 09 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES BOUCHÉES SALÉES x VERO
Quiche lorraine ; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre
- VENDREDI 11 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS HALLOWEEN x VERO
Moelleux au chocolat araignées ; Doigts de Sorcières
- VENDREDI 18 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS CUCPCAKES MECHANTS MINION x CELINE
- MARDI 22 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES MAC'CITROUILLES D'HALLOWEEN x AURELIA
Macarons meringue Italienne NUTELLA
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 31 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/3 ANS (pour les mini mini chef) MON GOÛTER HALLOWEEN x AURELIA
- JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00

E/5 ANS LES COOKIES ET MUFFINS DE L'HORREUR x CELINE (cookies araignées chocolat cacahuètes, cupcakes choco momies)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Parent-Enfant : 59€/2H/Binôme

A/E MACARONS D'HALLOWEEN x VERO
Macarons au chocolat Araignées
- SAMEDI 19 OCTOBRE 10:00 A 12:00

A/E GÂTEAU CITROUILLE x CELINE (pâte à sucre, base gâteau yaourt, crème mascarpone nutella)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Démonstrations Gratuites :

DEMO ROBOTS CUISEURS (MAGIMIX, KENWOOD, MOULINEX, KITCHENAID)
- VENDREDI 4 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- JEUDI 29 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00

N'oubliez pas vos boites pour rapporter chez vous vos préparations !!

Centre commercial Le Lido de la Marana,
Rte du stade, 20 600 FURIANI.
Contact & résa : www.atelier-gourmand.fr
04 95 30 89 48 · bastia@atelier-gourmand.fr

Cuisine passion accessoires et ustensiles de cuisine & L'atelier Gourmand Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

VOUS PRÉSENTENT LEUR PROGRAMME DES COURS OCTOBRE

Les cours Adultes : 39€/2H

LA CHINE 2.0 x VERO
Raviolis au porc ; Riz sauté à l'aigre-douce ; Soupe aux crevettes
- MARDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA CUISINE THAÏ x VERO
Banane au lait de coco ; Le tigre qui pleure. (Bœuf thaï); Le véritable pad thaï
- JEUDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00

PANIER DE SEPTEMBRE x VERO
Ratatouille, crumble au thym ; Poulet à la sauge, pommes de terre éventail; Tarte renversée aux pêches
- JEUDI 03 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE LAYER CAKE VANILLE/POMMES CARAMÉLISÉES x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00

CAKE CITRON COEUR LEMON CURD x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE VIN DANS LA CUISINE x VERO
Poire pochée au Layon, crème brulée au Roquefort ; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail ; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes
- MARDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 17:00 A 19:00

PANIER DE L'AUTOMNE x VERO
Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne ; Roulé à la pâte à tartiner croustillante à la noisette maison ; Mousse de foies de volaille au porto
- JEUDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- MARDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

UN SOIR A BEYROUTH x VERO
Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)
- JEUDI 10 OCTOBRE 17:00 A 19:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SUSHI, MAKI, CALIFORNIA x AURELIA
Les sushis, les makis, california rolls...
- MERCREDI 16 OCTOBRE 18:00 A 20:00

NUMBER CAKE CHOCOLAT x CELINE
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA FANTASTIK FORET NOIRE x AURELIA
- MERCREDI 30 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Adultes : 49€/2H

LE PARIS BREST avec MARC VENTURA
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14:00 A 17:00

LE PANETONNE avec MARC VENTURA
- VENDREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 17:00

Les cours Enfants: 29€/2H

E/5 ANS MA DÉCLINAISON DE MUFFINS x VERO
Muffins au Nutella ; Muffins aux pommes; Muffins aux smarties
- VENDREDI 04 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/5 ANS DUO SABLES NUTELLA/FRAISE x CELINE
- MERCREDI 09 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES BOUCHÉES SALÉES x VERO
Quiche lorraine ; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre
- VENDREDI 11 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS HALLOWEEN x VERO
Moelleux au chocolat araignées ; Doigts de Sorcières
- VENDREDI 18 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS CUCPCAKES MECHANTS MINION x CELINE
- MARDI 22 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES MAC'CITROUILLES D'HALLOWEEN x AURELIA
Macarons meringue Italienne NUTELLA
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 31 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/3 ANS (pour les mini mini chef) MON GOÛTER HALLOWEEN x AURELIA
- JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00

E/5 ANS LES COOKIES ET MUFFINS DE L'HORREUR x CELINE (cookies araignées chocolat cacahuètes, cupcakes choco momies)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Parent-Enfant : 59€/2H/Binôme

A/E MACARONS D'HALLOWEEN x VERO
Macarons au chocolat Araignées
- SAMEDI 19 OCTOBRE 10:00 A 12:00

A/E GÂTEAU CITROUILLE x CELINE (pâte à sucre, base gâteau yaourt, crème mascarpone nutella)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Démonstrations Gratuites :

DEMO ROBOTS CUISEURS (MAGIMIX, KENWOOD, MOULINEX, KITCHENAID)
- VENDREDI 4 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- JEUDI 29 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00

N'oubliez pas vos boites pour rapporter chez vous vos préparations !!

Centre commercial Le Lido de la Marana,
Rte du stade, 20 600 FURIANI.
Contact & résa : www.atelier-gourmand.fr
04 95 30 89 48 · bastia@atelier-gourmand.fr

Cuisine passion accessoires et ustensiles de cuisine & L'atelier Gourmand Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

VOUS PRÉSENTENT LEUR PROGRAMME DES COURS OCTOBRE

Les cours Adultes : 39€/2H

LA CHINE 2.0 x VERO
Raviolis au porc ; Riz sauté à l'aigre-douce ; Soupe aux crevettes
- MARDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA CUISINE THAÏ x VERO
Banane au lait de coco ; Le tigre qui pleure. (Bœuf thaï); Le véritable pad thaï
- JEUDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00

PANIER DE SEPTEMBRE x VERO
Ratatouille, crumble au thym ; Poulet à la sauge, pommes de terre éventail; Tarte renversée aux pêches
- JEUDI 03 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE LAYER CAKE VANILLE/POMMES CARAMÉLISÉES x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00

CAKE CITRON COEUR LEMON CURD x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE VIN DANS LA CUISINE x VERO
Poire pochée au Layon, crème brulée au Roquefort ; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail ; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes
- MARDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 17:00 A 19:00

PANIER DE L'AUTOMNE x VERO
Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne ; Roulé à la pâte à tartiner croustillante à la noisette maison ; Mousse de foies de volaille au porto
- JEUDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- MARDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

UN SOIR A BEYROUTH x VERO
Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)
- JEUDI 10 OCTOBRE 17:00 A 19:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SUSHI, MAKI, CALIFORNIA x AURELIA
Les sushis, les makis, california rolls...
- MERCREDI 16 OCTOBRE 18:00 A 20:00

NUMBER CAKE CHOCOLAT x CELINE
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA FANTASTIK FORET NOIRE x AURELIA
- MERCREDI 30 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Adultes : 49€/2H

LE PARIS BREST avec MARC VENTURA
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14:00 A 17:00

LE PANETONNE avec MARC VENTURA
- VENDREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 17:00

Les cours Enfants: 29€/2H

E/5 ANS MA DÉCLINAISON DE MUFFINS x VERO
Muffins au Nutella ; Muffins aux pommes; Muffins aux smarties
- VENDREDI 04 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/5 ANS DUO SABLES NUTELLA/FRAISE x CELINE
- MERCREDI 09 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES BOUCHÉES SALÉES x VERO
Quiche lorraine ; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre
- VENDREDI 11 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS HALLOWEEN x VERO
Moelleux au chocolat araignées ; Doigts de Sorcières
- VENDREDI 18 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS CUCPCAKES MECHANTS MINION x CELINE
- MARDI 22 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES MAC'CITROUILLES D'HALLOWEEN x AURELIA
Macarons meringue Italienne NUTELLA
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 31 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/3 ANS (pour les mini mini chef) MON GOÛTER HALLOWEEN x AURELIA
- JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00

E/5 ANS LES COOKIES ET MUFFINS DE L'HORREUR x CELINE (cookies araignées chocolat cacahuètes, cupcakes choco momies)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Parent-Enfant : 59€/2H/Binôme

A/E MACARONS D'HALLOWEEN x VERO
Macarons au chocolat Araignées
- SAMEDI 19 OCTOBRE 10:00 A 12:00

A/E GÂTEAU CITROUILLE x CELINE (pâte à sucre, base gâteau yaourt, crème mascarpone nutella)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Démonstrations Gratuites :

DEMO ROBOTS CUISEURS (MAGIMIX, KENWOOD, MOULINEX, KITCHENAID)
- VENDREDI 4 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- JEUDI 29 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00

N'oubliez pas vos boites pour rapporter chez vous vos préparations !!

Centre commercial Le Lido de la Marana,
Rte du stade, 20 600 FURIANI.
Contact & résa : www.atelier-gourmand.fr
04 95 30 89 48 · bastia@atelier-gourmand.fr

Cuisine passion accessoires et ustensiles de cuisine & L'atelier Gourmand Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

VOUS PRÉSENTENT LEUR PROGRAMME DES COURS OCTOBRE

Les cours Adultes : 39€/2H

LA CHINE 2.0 x VERO
Raviolis au porc ; Riz sauté à l'aigre-douce ; Soupe aux crevettes
- MARDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA CUISINE THAÏ x VERO
Banane au lait de coco ; Le tigre qui pleure. (Bœuf thaï); Le véritable pad thaï
- JEUDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00

PANIER DE SEPTEMBRE x VERO
Ratatouille, crumble au thym ; Poulet à la sauge, pommes de terre éventail; Tarte renversée aux pêches
- JEUDI 03 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE LAYER CAKE VANILLE/POMMES CARAMÉLISÉES x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00

CAKE CITRON COEUR LEMON CURD x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE VIN DANS LA CUISINE x VERO
Poire pochée au Layon, crème brulée au Roquefort ; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail ; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes
- MARDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 17:00 A 19:00

PANIER DE L'AUTOMNE x VERO
Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne ; Roulé à la pâte à tartiner croustillante à la noisette maison ; Mousse de foies de volaille au porto
- JEUDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- MARDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

UN SOIR A BEYROUTH x VERO
Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)
- JEUDI 10 OCTOBRE 17:00 A 19:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SUSHI, MAKI, CALIFORNIA x AURELIA
Les sushis, les makis, california rolls...
- MERCREDI 16 OCTOBRE 18:00 A 20:00

NUMBER CAKE CHOCOLAT x CELINE
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA FANTASTIK FORET NOIRE x AURELIA
- MERCREDI 30 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Adultes : 49€/2H

LE PARIS BREST avec MARC VENTURA
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14:00 A 17:00

LE PANETONNE avec MARC VENTURA
- VENDREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 17:00

Les cours Enfants: 29€/2H

E/5 ANS MA DÉCLINAISON DE MUFFINS x VERO
Muffins au Nutella ; Muffins aux pommes; Muffins aux smarties
- VENDREDI 04 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/5 ANS DUO SABLES NUTELLA/FRAISE x CELINE
- MERCREDI 09 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES BOUCHÉES SALÉES x VERO
Quiche lorraine ; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre
- VENDREDI 11 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS HALLOWEEN x VERO
Moelleux au chocolat araignées ; Doigts de Sorcières
- VENDREDI 18 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS CUCPCAKES MECHANTS MINION x CELINE
- MARDI 22 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES MAC'CITROUILLES D'HALLOWEEN x AURELIA
Macarons meringue Italienne NUTELLA
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 31 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/3 ANS (pour les mini mini chef) MON GOÛTER HALLOWEEN x AURELIA
- JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00

E/5 ANS LES COOKIES ET MUFFINS DE L'HORREUR x CELINE (cookies araignées chocolat cacahuètes, cupcakes choco momies)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Parent-Enfant : 59€/2H/Binôme

A/E MACARONS D'HALLOWEEN x VERO
Macarons au chocolat Araignées
- SAMEDI 19 OCTOBRE 10:00 A 12:00

A/E GÂTEAU CITROUILLE x CELINE (pâte à sucre, base gâteau yaourt, crème mascarpone nutella)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Démonstrations Gratuites :

DEMO ROBOTS CUISEURS (MAGIMIX, KENWOOD, MOULINEX, KITCHENAID)
- VENDREDI 4 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- JEUDI 29 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00

N'oubliez pas vos boites pour rapporter chez vous vos préparations !!

Centre commercial Le Lido de la Marana,
Rte du stade, 20 600 FURIANI.
Contact & résa : www.atelier-gourmand.fr
04 95 30 89 48 · bastia@atelier-gourmand.fr

Cuisine passion accessoires et ustensiles de cuisine & L'atelier Gourmand Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

VOUS PRÉSENTENT LEUR PROGRAMME DES COURS OCTOBRE

Les cours Adultes : 39€/2H

LA CHINE 2.0 x VERO
Raviolis au porc ; Riz sauté à l'aigre-douce ; Soupe aux crevettes
- MARDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA CUISINE THAÏ x VERO
Banane au lait de coco ; Le tigre qui pleure. (Bœuf thaï); Le véritable pad thaï
- JEUDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00

PANIER DE SEPTEMBRE x VERO
Ratatouille, crumble au thym ; Poulet à la sauge, pommes de terre éventail; Tarte renversée aux pêches
- JEUDI 03 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE LAYER CAKE VANILLE/POMMES CARAMÉLISÉES x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00

CAKE CITRON COEUR LEMON CURD x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE VIN DANS LA CUISINE x VERO
Poire pochée au Layon, crème brulée au Roquefort ; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail ; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes
- MARDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 17:00 A 19:00

PANIER DE L'AUTOMNE x VERO
Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne ; Roulé à la pâte à tartiner croustillante à la noisette maison ; Mousse de foies de volaille au porto
- JEUDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- MARDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

UN SOIR A BEYROUTH x VERO
Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)
- JEUDI 10 OCTOBRE 17:00 A 19:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SUSHI, MAKI, CALIFORNIA x AURELIA
Les sushis, les makis, california rolls...
- MERCREDI 16 OCTOBRE 18:00 A 20:00

NUMBER CAKE CHOCOLAT x CELINE
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA FANTASTIK FORET NOIRE x AURELIA
- MERCREDI 30 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Adultes : 49€/2H

LE PARIS BREST avec MARC VENTURA
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14:00 A 17:00

LE PANETONNE avec MARC VENTURA
- VENDREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 17:00

Les cours Enfants: 29€/2H

E/5 ANS MA DÉCLINAISON DE MUFFINS x VERO
Muffins au Nutella ; Muffins aux pommes; Muffins aux smarties
- VENDREDI 04 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/5 ANS DUO SABLES NUTELLA/FRAISE x CELINE
- MERCREDI 09 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES BOUCHÉES SALÉES x VERO
Quiche lorraine ; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre
- VENDREDI 11 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS HALLOWEEN x VERO
Moelleux au chocolat araignées ; Doigts de Sorcières
- VENDREDI 18 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS CUCPCAKES MECHANTS MINION x CELINE
- MARDI 22 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES MAC'CITROUILLES D'HALLOWEEN x AURELIA
Macarons meringue Italienne NUTELLA
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 31 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/3 ANS (pour les mini mini chef) MON GOÛTER HALLOWEEN x AURELIA
- JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00

E/5 ANS LES COOKIES ET MUFFINS DE L'HORREUR x CELINE (cookies araignées chocolat cacahuètes, cupcakes choco momies)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Parent-Enfant : 59€/2H/Binôme

A/E MACARONS D'HALLOWEEN x VERO
Macarons au chocolat Araignées
- SAMEDI 19 OCTOBRE 10:00 A 12:00

A/E GÂTEAU CITROUILLE x CELINE (pâte à sucre, base gâteau yaourt, crème mascarpone nutella)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Démonstrations Gratuites :

DEMO ROBOTS CUISEURS (MAGIMIX, KENWOOD, MOULINEX, KITCHENAID)
- VENDREDI 4 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- JEUDI 29 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00

N'oubliez pas vos boites pour rapporter chez vous vos préparations !!

Centre commercial Le Lido de la Marana,
Rte du stade, 20 600 FURIANI.
Contact & résa : www.atelier-gourmand.fr
04 95 30 89 48 · bastia@atelier-gourmand.fr

Cuisine passion accessoires et ustensiles de cuisine & L'atelier Gourmand Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

VOUS PRÉSENTENT LEUR PROGRAMME DES COURS OCTOBRE

Les cours Adultes : 39€/2H

LA CHINE 2.0 x VERO
Raviolis au porc ; Riz sauté à l'aigre-douce ; Soupe aux crevettes
- MARDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA CUISINE THAÏ x VERO
Banane au lait de coco ; Le tigre qui pleure. (Bœuf thaï); Le véritable pad thaï
- JEUDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00

PANIER DE SEPTEMBRE x VERO
Ratatouille, crumble au thym ; Poulet à la sauge, pommes de terre éventail; Tarte renversée aux pêches
- JEUDI 03 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE LAYER CAKE VANILLE/POMMES CARAMÉLISÉES x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00

CAKE CITRON COEUR LEMON CURD x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE VIN DANS LA CUISINE x VERO
Poire pochée au Layon, crème brulée au Roquefort ; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail ; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes
- MARDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 17:00 A 19:00

PANIER DE L'AUTOMNE x VERO
Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne ; Roulé à la pâte à tartiner croustillante à la noisette maison ; Mousse de foies de volaille au porto
- JEUDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- MARDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

UN SOIR A BEYROUTH x VERO
Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)
- JEUDI 10 OCTOBRE 17:00 A 19:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SUSHI, MAKI, CALIFORNIA x AURELIA
Les sushis, les makis, california rolls...
- MERCREDI 16 OCTOBRE 18:00 A 20:00

NUMBER CAKE CHOCOLAT x CELINE
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA FANTASTIK FORET NOIRE x AURELIA
- MERCREDI 30 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Adultes : 49€/2H

LE PARIS BREST avec MARC VENTURA
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14:00 A 17:00

LE PANETONNE avec MARC VENTURA
- VENDREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 17:00

Les cours Enfants: 29€/2H

E/5 ANS MA DÉCLINAISON DE MUFFINS x VERO
Muffins au Nutella ; Muffins aux pommes; Muffins aux smarties
- VENDREDI 04 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/5 ANS DUO SABLES NUTELLA/FRAISE x CELINE
- MERCREDI 09 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES BOUCHÉES SALÉES x VERO
Quiche lorraine ; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre
- VENDREDI 11 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS HALLOWEEN x VERO
Moelleux au chocolat araignées ; Doigts de Sorcières
- VENDREDI 18 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS CUCPCAKES MECHANTS MINION x CELINE
- MARDI 22 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES MAC'CITROUILLES D'HALLOWEEN x AURELIA
Macarons meringue Italienne NUTELLA
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 31 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/3 ANS (pour les mini mini chef) MON GOÛTER HALLOWEEN x AURELIA
- JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00

E/5 ANS LES COOKIES ET MUFFINS DE L'HORREUR x CELINE (cookies araignées chocolat cacahuètes, cupcakes choco momies)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Parent-Enfant : 59€/2H/Binôme

A/E MACARONS D'HALLOWEEN x VERO
Macarons au chocolat Araignées
- SAMEDI 19 OCTOBRE 10:00 A 12:00

A/E GÂTEAU CITROUILLE x CELINE (pâte à sucre, base gâteau yaourt, crème mascarpone nutella)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Démonstrations Gratuites :

DEMO ROBOTS CUISEURS (MAGIMIX, KENWOOD, MOULINEX, KITCHENAID)
- VENDREDI 4 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- JEUDI 29 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00

N'oubliez pas vos boites pour rapporter chez vous vos préparations !!

Centre commercial Le Lido de la Marana,
Rte du stade, 20 600 FURIANI.
Contact & résa : www.atelier-gourmand.fr
04 95 30 89 48 · bastia@atelier-gourmand.fr

Cuisine passion accessoires et ustensiles de cuisine & L'atelier Gourmand Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

VOUS PRÉSENTENT LEUR PROGRAMME DES COURS OCTOBRE

Les cours Adultes : 39€/2H

LA CHINE 2.0 x VERO
Raviolis au porc ; Riz sauté à l'aigre-douce ; Soupe aux crevettes
- MARDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA CUISINE THAÏ x VERO
Banane au lait de coco ; Le tigre qui pleure. (Bœuf thaï); Le véritable pad thaï
- JEUDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00

PANIER DE SEPTEMBRE x VERO
Ratatouille, crumble au thym ; Poulet à la sauge, pommes de terre éventail; Tarte renversée aux pêches
- JEUDI 03 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE LAYER CAKE VANILLE/POMMES CARAMÉLISÉES x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00

CAKE CITRON COEUR LEMON CURD x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE VIN DANS LA CUISINE x VERO
Poire pochée au Layon, crème brulée au Roquefort ; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail ; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes
- MARDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 17:00 A 19:00

PANIER DE L'AUTOMNE x VERO
Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne ; Roulé à la pâte à tartiner croustillante à la noisette maison ; Mousse de foies de volaille au porto
- JEUDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- MARDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

UN SOIR A BEYROUTH x VERO
Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)
- JEUDI 10 OCTOBRE 17:00 A 19:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SUSHI, MAKI, CALIFORNIA x AURELIA
Les sushis, les makis, california rolls...
- MERCREDI 16 OCTOBRE 18:00 A 20:00

NUMBER CAKE CHOCOLAT x CELINE
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA FANTASTIK FORET NOIRE x AURELIA
- MERCREDI 30 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Adultes : 49€/2H

LE PARIS BREST avec MARC VENTURA
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14:00 A 17:00

LE PANETONNE avec MARC VENTURA
- VENDREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 17:00

Les cours Enfants: 29€/2H

E/5 ANS MA DÉCLINAISON DE MUFFINS x VERO
Muffins au Nutella ; Muffins aux pommes; Muffins aux smarties
- VENDREDI 04 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/5 ANS DUO SABLES NUTELLA/FRAISE x CELINE
- MERCREDI 09 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES BOUCHÉES SALÉES x VERO
Quiche lorraine ; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre
- VENDREDI 11 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS HALLOWEEN x VERO
Moelleux au chocolat araignées ; Doigts de Sorcières
- VENDREDI 18 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS CUCPCAKES MECHANTS MINION x CELINE
- MARDI 22 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES MAC'CITROUILLES D'HALLOWEEN x AURELIA
Macarons meringue Italienne NUTELLA
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 31 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/3 ANS (pour les mini mini chef) MON GOÛTER HALLOWEEN x AURELIA
- JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00

E/5 ANS LES COOKIES ET MUFFINS DE L'HORREUR x CELINE (cookies araignées chocolat cacahuètes, cupcakes choco momies)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Parent-Enfant : 59€/2H/Binôme

A/E MACARONS D'HALLOWEEN x VERO
Macarons au chocolat Araignées
- SAMEDI 19 OCTOBRE 10:00 A 12:00

A/E GÂTEAU CITROUILLE x CELINE (pâte à sucre, base gâteau yaourt, crème mascarpone nutella)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Démonstrations Gratuites :

DEMO ROBOTS CUISEURS (MAGIMIX, KENWOOD, MOULINEX, KITCHENAID)
- VENDREDI 4 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- JEUDI 29 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00

N'oubliez pas vos boites pour rapporter chez vous vos préparations !!

Centre commercial Le Lido de la Marana,
Rte du stade, 20 600 FURIANI.
Contact & résa : www.atelier-gourmand.fr
04 95 30 89 48 · bastia@atelier-gourmand.fr

Cuisine passion accessoires et ustensiles de cuisine & L'atelier Gourmand Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

VOUS PRÉSENTENT LEUR PROGRAMME DES COURS OCTOBRE

Les cours Adultes : 39€/2H

LA CHINE 2.0 x VERO
Raviolis au porc ; Riz sauté à l'aigre-douce ; Soupe aux crevettes
- MARDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA CUISINE THAÏ x VERO
Banane au lait de coco ; Le tigre qui pleure. (Bœuf thaï); Le véritable pad thaï
- JEUDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00

PANIER DE SEPTEMBRE x VERO
Ratatouille, crumble au thym ; Poulet à la sauge, pommes de terre éventail; Tarte renversée aux pêches
- JEUDI 03 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE LAYER CAKE VANILLE/POMMES CARAMÉLISÉES x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00

CAKE CITRON COEUR LEMON CURD x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE VIN DANS LA CUISINE x VERO
Poire pochée au Layon, crème brulée au Roquefort ; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail ; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes
- MARDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 17:00 A 19:00

PANIER DE L'AUTOMNE x VERO
Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne ; Roulé à la pâte à tartiner croustillante à la noisette maison ; Mousse de foies de volaille au porto
- JEUDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- MARDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

UN SOIR A BEYROUTH x VERO
Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)
- JEUDI 10 OCTOBRE 17:00 A 19:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SUSHI, MAKI, CALIFORNIA x AURELIA
Les sushis, les makis, california rolls...
- MERCREDI 16 OCTOBRE 18:00 A 20:00

NUMBER CAKE CHOCOLAT x CELINE
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA FANTASTIK FORET NOIRE x AURELIA
- MERCREDI 30 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Adultes : 49€/2H

LE PARIS BREST avec MARC VENTURA
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14:00 A 17:00

LE PANETONNE avec MARC VENTURA
- VENDREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 17:00

Les cours Enfants: 29€/2H

E/5 ANS MA DÉCLINAISON DE MUFFINS x VERO
Muffins au Nutella ; Muffins aux pommes; Muffins aux smarties
- VENDREDI 04 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/5 ANS DUO SABLES NUTELLA/FRAISE x CELINE
- MERCREDI 09 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES BOUCHÉES SALÉES x VERO
Quiche lorraine ; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre
- VENDREDI 11 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS HALLOWEEN x VERO
Moelleux au chocolat araignées ; Doigts de Sorcières
- VENDREDI 18 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS CUCPCAKES MECHANTS MINION x CELINE
- MARDI 22 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES MAC'CITROUILLES D'HALLOWEEN x AURELIA
Macarons meringue Italienne NUTELLA
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 31 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/3 ANS (pour les mini mini chef) MON GOÛTER HALLOWEEN x AURELIA
- JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00

E/5 ANS LES COOKIES ET MUFFINS DE L'HORREUR x CELINE (cookies araignées chocolat cacahuètes, cupcakes choco momies)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Parent-Enfant : 59€/2H/Binôme

A/E MACARONS D'HALLOWEEN x VERO
Macarons au chocolat Araignées
- SAMEDI 19 OCTOBRE 10:00 A 12:00

A/E GÂTEAU CITROUILLE x CELINE (pâte à sucre, base gâteau yaourt, crème mascarpone nutella)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Démonstrations Gratuites :

DEMO ROBOTS CUISEURS (MAGIMIX, KENWOOD, MOULINEX, KITCHENAID)
- VENDREDI 4 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- JEUDI 29 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00

N'oubliez pas vos boites pour rapporter chez vous vos préparations !!

Centre commercial Le Lido de la Marana,
Rte du stade, 20 600 FURIANI.
Contact & résa : www.atelier-gourmand.fr
04 95 30 89 48 · bastia@atelier-gourmand.fr

Cuisine passion accessoires et ustensiles de cuisine & L'atelier Gourmand Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

VOUS PRÉSENTENT LEUR PROGRAMME DES COURS OCTOBRE

Les cours Adultes : 39€/2H

LA CHINE 2.0 x VERO
Raviolis au porc ; Riz sauté à l'aigre-douce ; Soupe aux crevettes
- MARDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA CUISINE THAÏ x VERO
Banane au lait de coco ; Le tigre qui pleure. (Bœuf thaï); Le véritable pad thaï
- JEUDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00

PANIER DE SEPTEMBRE x VERO
Ratatouille, crumble au thym ; Poulet à la sauge, pommes de terre éventail; Tarte renversée aux pêches
- JEUDI 03 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE LAYER CAKE VANILLE/POMMES CARAMÉLISÉES x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00

CAKE CITRON COEUR LEMON CURD x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE VIN DANS LA CUISINE x VERO
Poire pochée au Layon, crème brulée au Roquefort ; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail ; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes
- MARDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 17:00 A 19:00

PANIER DE L'AUTOMNE x VERO
Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne ; Roulé à la pâte à tartiner croustillante à la noisette maison ; Mousse de foies de volaille au porto
- JEUDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- MARDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

UN SOIR A BEYROUTH x VERO
Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)
- JEUDI 10 OCTOBRE 17:00 A 19:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SUSHI, MAKI, CALIFORNIA x AURELIA
Les sushis, les makis, california rolls...
- MERCREDI 16 OCTOBRE 18:00 A 20:00

NUMBER CAKE CHOCOLAT x CELINE
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA FANTASTIK FORET NOIRE x AURELIA
- MERCREDI 30 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Adultes : 49€/2H

LE PARIS BREST avec MARC VENTURA
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14:00 A 17:00

LE PANETONNE avec MARC VENTURA
- VENDREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 17:00

Les cours Enfants: 29€/2H

E/5 ANS MA DÉCLINAISON DE MUFFINS x VERO
Muffins au Nutella ; Muffins aux pommes; Muffins aux smarties
- VENDREDI 04 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/5 ANS DUO SABLES NUTELLA/FRAISE x CELINE
- MERCREDI 09 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES BOUCHÉES SALÉES x VERO
Quiche lorraine ; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre
- VENDREDI 11 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS HALLOWEEN x VERO
Moelleux au chocolat araignées ; Doigts de Sorcières
- VENDREDI 18 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS CUCPCAKES MECHANTS MINION x CELINE
- MARDI 22 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES MAC'CITROUILLES D'HALLOWEEN x AURELIA
Macarons meringue Italienne NUTELLA
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 31 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/3 ANS (pour les mini mini chef) MON GOÛTER HALLOWEEN x AURELIA
- JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00

E/5 ANS LES COOKIES ET MUFFINS DE L'HORREUR x CELINE (cookies araignées chocolat cacahuètes, cupcakes choco momies)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Parent-Enfant : 59€/2H/Binôme

A/E MACARONS D'HALLOWEEN x VERO
Macarons au chocolat Araignées
- SAMEDI 19 OCTOBRE 10:00 A 12:00

A/E GÂTEAU CITROUILLE x CELINE (pâte à sucre, base gâteau yaourt, crème mascarpone nutella)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Démonstrations Gratuites :

DEMO ROBOTS CUISEURS (MAGIMIX, KENWOOD, MOULINEX, KITCHENAID)
- VENDREDI 4 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- JEUDI 29 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00

N'oubliez pas vos boites pour rapporter chez vous vos préparations !!

Centre commercial Le Lido de la Marana,
Rte du stade, 20 600 FURIANI.
Contact & résa : www.atelier-gourmand.fr
04 95 30 89 48 · bastia@atelier-gourmand.fr

Cuisine passion accessoires et ustensiles de cuisine & L'atelier Gourmand Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

VOUS PRÉSENTENT LEUR PROGRAMME DES COURS OCTOBRE

Les cours Adultes : 39€/2H

LA CHINE 2.0 x VERO
Raviolis au porc ; Riz sauté à l'aigre-douce ; Soupe aux crevettes
- MARDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA CUISINE THAÏ x VERO
Banane au lait de coco ; Le tigre qui pleure. (Bœuf thaï); Le véritable pad thaï
- JEUDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00

PANIER DE SEPTEMBRE x VERO
Ratatouille, crumble au thym ; Poulet à la sauge, pommes de terre éventail; Tarte renversée aux pêches
- JEUDI 03 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE LAYER CAKE VANILLE/POMMES CARAMÉLISÉES x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00

CAKE CITRON COEUR LEMON CURD x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE VIN DANS LA CUISINE x VERO
Poire pochée au Layon, crème brulée au Roquefort ; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail ; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes
- MARDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 17:00 A 19:00

PANIER DE L'AUTOMNE x VERO
Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne ; Roulé à la pâte à tartiner croustillante à la noisette maison ; Mousse de foies de volaille au porto
- JEUDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- MARDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

UN SOIR A BEYROUTH x VERO
Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)
- JEUDI 10 OCTOBRE 17:00 A 19:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SUSHI, MAKI, CALIFORNIA x AURELIA
Les sushis, les makis, california rolls...
- MERCREDI 16 OCTOBRE 18:00 A 20:00

NUMBER CAKE CHOCOLAT x CELINE
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA FANTASTIK FORET NOIRE x AURELIA
- MERCREDI 30 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Adultes : 49€/2H

LE PARIS BREST avec MARC VENTURA
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14:00 A 17:00

LE PANETONNE avec MARC VENTURA
- VENDREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 17:00

Les cours Enfants: 29€/2H

E/5 ANS MA DÉCLINAISON DE MUFFINS x VERO
Muffins au Nutella ; Muffins aux pommes; Muffins aux smarties
- VENDREDI 04 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/5 ANS DUO SABLES NUTELLA/FRAISE x CELINE
- MERCREDI 09 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES BOUCHÉES SALÉES x VERO
Quiche lorraine ; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre
- VENDREDI 11 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS HALLOWEEN x VERO
Moelleux au chocolat araignées ; Doigts de Sorcières
- VENDREDI 18 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS CUCPCAKES MECHANTS MINION x CELINE
- MARDI 22 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES MAC'CITROUILLES D'HALLOWEEN x AURELIA
Macarons meringue Italienne NUTELLA
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 31 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/3 ANS (pour les mini mini chef) MON GOÛTER HALLOWEEN x AURELIA
- JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00

E/5 ANS LES COOKIES ET MUFFINS DE L'HORREUR x CELINE (cookies araignées chocolat cacahuètes, cupcakes choco momies)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Parent-Enfant : 59€/2H/Binôme

A/E MACARONS D'HALLOWEEN x VERO
Macarons au chocolat Araignées
- SAMEDI 19 OCTOBRE 10:00 A 12:00

A/E GÂTEAU CITROUILLE x CELINE (pâte à sucre, base gâteau yaourt, crème mascarpone nutella)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Démonstrations Gratuites :

DEMO ROBOTS CUISEURS (MAGIMIX, KENWOOD, MOULINEX, KITCHENAID)
- VENDREDI 4 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- JEUDI 29 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00

N'oubliez pas vos boites pour rapporter chez vous vos préparations !!

Centre commercial Le Lido de la Marana,
Rte du stade, 20 600 FURIANI.
Contact & résa : www.atelier-gourmand.fr
04 95 30 89 48 · bastia@atelier-gourmand.fr

Cuisine passion accessoires et ustensiles de cuisine & L'atelier Gourmand Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

VOUS PRÉSENTENT LEUR PROGRAMME DES COURS OCTOBRE

Les cours Adultes : 39€/2H

LA CHINE 2.0 x VERO
Raviolis au porc ; Riz sauté à l'aigre-douce ; Soupe aux crevettes
- MARDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA CUISINE THAÏ x VERO
Banane au lait de coco ; Le tigre qui pleure. (Bœuf thaï); Le véritable pad thaï
- JEUDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00

PANIER DE SEPTEMBRE x VERO
Ratatouille, crumble au thym ; Poulet à la sauge, pommes de terre éventail; Tarte renversée aux pêches
- JEUDI 03 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE LAYER CAKE VANILLE/POMMES CARAMÉLISÉES x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00

CAKE CITRON COEUR LEMON CURD x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE VIN DANS LA CUISINE x VERO
Poire pochée au Layon, crème brulée au Roquefort ; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail ; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes
- MARDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 17:00 A 19:00

PANIER DE L'AUTOMNE x VERO
Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne ; Roulé à la pâte à tartiner croustillante à la noisette maison ; Mousse de foies de volaille au porto
- JEUDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- MARDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

UN SOIR A BEYROUTH x VERO
Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)
- JEUDI 10 OCTOBRE 17:00 A 19:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SUSHI, MAKI, CALIFORNIA x AURELIA
Les sushis, les makis, california rolls...
- MERCREDI 16 OCTOBRE 18:00 A 20:00

NUMBER CAKE CHOCOLAT x CELINE
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA FANTASTIK FORET NOIRE x AURELIA
- MERCREDI 30 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Adultes : 49€/2H

LE PARIS BREST avec MARC VENTURA
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14:00 A 17:00

LE PANETONNE avec MARC VENTURA
- VENDREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 17:00

Les cours Enfants: 29€/2H

E/5 ANS MA DÉCLINAISON DE MUFFINS x VERO
Muffins au Nutella ; Muffins aux pommes; Muffins aux smarties
- VENDREDI 04 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/5 ANS DUO SABLES NUTELLA/FRAISE x CELINE
- MERCREDI 09 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES BOUCHÉES SALÉES x VERO
Quiche lorraine ; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre
- VENDREDI 11 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS HALLOWEEN x VERO
Moelleux au chocolat araignées ; Doigts de Sorcières
- VENDREDI 18 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS CUCPCAKES MECHANTS MINION x CELINE
- MARDI 22 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES MAC'CITROUILLES D'HALLOWEEN x AURELIA
Macarons meringue Italienne NUTELLA
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 31 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/3 ANS (pour les mini mini chef) MON GOÛTER HALLOWEEN x AURELIA
- JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00

E/5 ANS LES COOKIES ET MUFFINS DE L'HORREUR x CELINE (cookies araignées chocolat cacahuètes, cupcakes choco momies)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Parent-Enfant : 59€/2H/Binôme

A/E MACARONS D'HALLOWEEN x VERO
Macarons au chocolat Araignées
- SAMEDI 19 OCTOBRE 10:00 A 12:00

A/E GÂTEAU CITROUILLE x CELINE (pâte à sucre, base gâteau yaourt, crème mascarpone nutella)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Démonstrations Gratuites :

DEMO ROBOTS CUISEURS (MAGIMIX, KENWOOD, MOULINEX, KITCHENAID)
- VENDREDI 4 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- JEUDI 29 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00

N'oubliez pas vos boites pour rapporter chez vous vos préparations !!

Centre commercial Le Lido de la Marana,
Rte du stade, 20 600 FURIANI.
Contact & résa : www.atelier-gourmand.fr
04 95 30 89 48 · bastia@atelier-gourmand.fr

Cuisine passion accessoires et ustensiles de cuisine & L'atelier Gourmand Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

VOUS PRÉSENTENT LEUR PROGRAMME DES COURS OCTOBRE

Les cours Adultes : 39€/2H

LA CHINE 2.0 x VERO
Raviolis au porc ; Riz sauté à l'aigre-douce ; Soupe aux crevettes
- MARDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA CUISINE THAÏ x VERO
Banane au lait de coco ; Le tigre qui pleure. (Bœuf thaï); Le véritable pad thaï
- JEUDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00

PANIER DE SEPTEMBRE x VERO
Ratatouille, crumble au thym ; Poulet à la sauge, pommes de terre éventail; Tarte renversée aux pêches
- JEUDI 03 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE LAYER CAKE VANILLE/POMMES CARAMÉLISÉES x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00

CAKE CITRON COEUR LEMON CURD x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE VIN DANS LA CUISINE x VERO
Poire pochée au Layon, crème brulée au Roquefort ; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail ; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes
- MARDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 17:00 A 19:00

PANIER DE L'AUTOMNE x VERO
Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne ; Roulé à la pâte à tartiner croustillante à la noisette maison ; Mousse de foies de volaille au porto
- JEUDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- MARDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

UN SOIR A BEYROUTH x VERO
Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)
- JEUDI 10 OCTOBRE 17:00 A 19:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SUSHI, MAKI, CALIFORNIA x AURELIA
Les sushis, les makis, california rolls...
- MERCREDI 16 OCTOBRE 18:00 A 20:00

NUMBER CAKE CHOCOLAT x CELINE
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA FANTASTIK FORET NOIRE x AURELIA
- MERCREDI 30 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Adultes : 49€/2H

LE PARIS BREST avec MARC VENTURA
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14:00 A 17:00

LE PANETONNE avec MARC VENTURA
- VENDREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 17:00

Les cours Enfants: 29€/2H

E/5 ANS MA DÉCLINAISON DE MUFFINS x VERO
Muffins au Nutella ; Muffins aux pommes; Muffins aux smarties
- VENDREDI 04 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/5 ANS DUO SABLES NUTELLA/FRAISE x CELINE
- MERCREDI 09 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES BOUCHÉES SALÉES x VERO
Quiche lorraine ; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre
- VENDREDI 11 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS HALLOWEEN x VERO
Moelleux au chocolat araignées ; Doigts de Sorcières
- VENDREDI 18 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS CUCPCAKES MECHANTS MINION x CELINE
- MARDI 22 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES MAC'CITROUILLES D'HALLOWEEN x AURELIA
Macarons meringue Italienne NUTELLA
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 31 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/3 ANS (pour les mini mini chef) MON GOÛTER HALLOWEEN x AURELIA
- JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00

E/5 ANS LES COOKIES ET MUFFINS DE L'HORREUR x CELINE (cookies araignées chocolat cacahuètes, cupcakes choco momies)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Parent-Enfant : 59€/2H/Binôme

A/E MACARONS D'HALLOWEEN x VERO
Macarons au chocolat Araignées
- SAMEDI 19 OCTOBRE 10:00 A 12:00

A/E GÂTEAU CITROUILLE x CELINE (pâte à sucre, base gâteau yaourt, crème mascarpone nutella)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Démonstrations Gratuites :

DEMO ROBOTS CUISEURS (MAGIMIX, KENWOOD, MOULINEX, KITCHENAID)
- VENDREDI 4 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- JEUDI 29 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00

N'oubliez pas vos boites pour rapporter chez vous vos préparations !!

Centre commercial Le Lido de la Marana,
Rte du stade, 20 600 FURIANI.
Contact & résa : www.atelier-gourmand.fr
04 95 30 89 48 · bastia@atelier-gourmand.fr

Cuisine passion accessoires et ustensiles de cuisine & L'atelier Gourmand Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

VOUS PRÉSENTENT LEUR PROGRAMME DES COURS OCTOBRE

Les cours Adultes : 39€/2H

LA CHINE 2.0 x VERO
Raviolis au porc ; Riz sauté à l'aigre-douce ; Soupe aux crevettes
- MARDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA CUISINE THAÏ x VERO
Banane au lait de coco ; Le tigre qui pleure. (Bœuf thaï); Le véritable pad thaï
- JEUDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00

PANIER DE SEPTEMBRE x VERO
Ratatouille, crumble au thym ; Poulet à la sauge, pommes de terre éventail; Tarte renversée aux pêches
- JEUDI 03 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE LAYER CAKE VANILLE/POMMES CARAMÉLISÉES x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00

CAKE CITRON COEUR LEMON CURD x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE VIN DANS LA CUISINE x VERO
Poire pochée au Layon, crème brulée au Roquefort ; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail ; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes
- MARDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 17:00 A 19:00

PANIER DE L'AUTOMNE x VERO
Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne ; Roulé à la pâte à tartiner croustillante à la noisette maison ; Mousse de foies de volaille au porto
- JEUDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- MARDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

UN SOIR A BEYROUTH x VERO
Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)
- JEUDI 10 OCTOBRE 17:00 A 19:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SUSHI, MAKI, CALIFORNIA x AURELIA
Les sushis, les makis, california rolls...
- MERCREDI 16 OCTOBRE 18:00 A 20:00

NUMBER CAKE CHOCOLAT x CELINE
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA FANTASTIK FORET NOIRE x AURELIA
- MERCREDI 30 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Adultes : 49€/2H

LE PARIS BREST avec MARC VENTURA
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14:00 A 17:00

LE PANETONNE avec MARC VENTURA
- VENDREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 17:00

Les cours Enfants: 29€/2H

E/5 ANS MA DÉCLINAISON DE MUFFINS x VERO
Muffins au Nutella ; Muffins aux pommes; Muffins aux smarties
- VENDREDI 04 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/5 ANS DUO SABLES NUTELLA/FRAISE x CELINE
- MERCREDI 09 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES BOUCHÉES SALÉES x VERO
Quiche lorraine ; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre
- VENDREDI 11 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS HALLOWEEN x VERO
Moelleux au chocolat araignées ; Doigts de Sorcières
- VENDREDI 18 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS CUCPCAKES MECHANTS MINION x CELINE
- MARDI 22 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES MAC'CITROUILLES D'HALLOWEEN x AURELIA
Macarons meringue Italienne NUTELLA
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 31 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/3 ANS (pour les mini mini chef) MON GOÛTER HALLOWEEN x AURELIA
- JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00

E/5 ANS LES COOKIES ET MUFFINS DE L'HORREUR x CELINE (cookies araignées chocolat cacahuètes, cupcakes choco momies)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Parent-Enfant : 59€/2H/Binôme

A/E MACARONS D'HALLOWEEN x VERO
Macarons au chocolat Araignées
- SAMEDI 19 OCTOBRE 10:00 A 12:00

A/E GÂTEAU CITROUILLE x CELINE (pâte à sucre, base gâteau yaourt, crème mascarpone nutella)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Démonstrations Gratuites :

DEMO ROBOTS CUISEURS (MAGIMIX, KENWOOD, MOULINEX, KITCHENAID)
- VENDREDI 4 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- JEUDI 29 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00

N'oubliez pas vos boites pour rapporter chez vous vos préparations !!

Centre commercial Le Lido de la Marana,
Rte du stade, 20 600 FURIANI.
Contact & résa : www.atelier-gourmand.fr
04 95 30 89 48 · bastia@atelier-gourmand.fr

Cuisine passion accessoires et ustensiles de cuisine & L'atelier Gourmand Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

VOUS PRÉSENTENT LEUR PROGRAMME DES COURS OCTOBRE

Les cours Adultes : 39€/2H

LA CHINE 2.0 x VERO
Raviolis au porc ; Riz sauté à l'aigre-douce ; Soupe aux crevettes
- MARDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA CUISINE THAÏ x VERO
Banane au lait de coco ; Le tigre qui pleure. (Bœuf thaï); Le véritable pad thaï
- JEUDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00

PANIER DE SEPTEMBRE x VERO
Ratatouille, crumble au thym ; Poulet à la sauge, pommes de terre éventail; Tarte renversée aux pêches
- JEUDI 03 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE LAYER CAKE VANILLE/POMMES CARAMÉLISÉES x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00

CAKE CITRON COEUR LEMON CURD x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE VIN DANS LA CUISINE x VERO
Poire pochée au Layon, crème brulée au Roquefort ; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail ; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes
- MARDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 17:00 A 19:00

PANIER DE L'AUTOMNE x VERO
Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne ; Roulé à la pâte à tartiner croustillante à la noisette maison ; Mousse de foies de volaille au porto
- JEUDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- MARDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

UN SOIR A BEYROUTH x VERO
Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)
- JEUDI 10 OCTOBRE 17:00 A 19:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SUSHI, MAKI, CALIFORNIA x AURELIA
Les sushis, les makis, california rolls...
- MERCREDI 16 OCTOBRE 18:00 A 20:00

NUMBER CAKE CHOCOLAT x CELINE
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA FANTASTIK FORET NOIRE x AURELIA
- MERCREDI 30 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Adultes : 49€/2H

LE PARIS BREST avec MARC VENTURA
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14:00 A 17:00

LE PANETONNE avec MARC VENTURA
- VENDREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 17:00

Les cours Enfants: 29€/2H

E/5 ANS MA DÉCLINAISON DE MUFFINS x VERO
Muffins au Nutella ; Muffins aux pommes; Muffins aux smarties
- VENDREDI 04 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/5 ANS DUO SABLES NUTELLA/FRAISE x CELINE
- MERCREDI 09 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES BOUCHÉES SALÉES x VERO
Quiche lorraine ; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre
- VENDREDI 11 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS HALLOWEEN x VERO
Moelleux au chocolat araignées ; Doigts de Sorcières
- VENDREDI 18 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS CUCPCAKES MECHANTS MINION x CELINE
- MARDI 22 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES MAC'CITROUILLES D'HALLOWEEN x AURELIA
Macarons meringue Italienne NUTELLA
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 31 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/3 ANS (pour les mini mini chef) MON GOÛTER HALLOWEEN x AURELIA
- JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00

E/5 ANS LES COOKIES ET MUFFINS DE L'HORREUR x CELINE (cookies araignées chocolat cacahuètes, cupcakes choco momies)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Parent-Enfant : 59€/2H/Binôme

A/E MACARONS D'HALLOWEEN x VERO
Macarons au chocolat Araignées
- SAMEDI 19 OCTOBRE 10:00 A 12:00

A/E GÂTEAU CITROUILLE x CELINE (pâte à sucre, base gâteau yaourt, crème mascarpone nutella)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Démonstrations Gratuites :

DEMO ROBOTS CUISEURS (MAGIMIX, KENWOOD, MOULINEX, KITCHENAID)
- VENDREDI 4 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- JEUDI 29 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00

N'oubliez pas vos boites pour rapporter chez vous vos préparations !!

Centre commercial Le Lido de la Marana,
Rte du stade, 20 600 FURIANI.
Contact & résa : www.atelier-gourmand.fr
04 95 30 89 48 · bastia@atelier-gourmand.fr

Cuisine passion accessoires et ustensiles de cuisine & L'atelier Gourmand Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

VOUS PRÉSENTENT LEUR PROGRAMME DES COURS OCTOBRE

Les cours Adultes : 39€/2H

LA CHINE 2.0 x VERO
Raviolis au porc ; Riz sauté à l'aigre-douce ; Soupe aux crevettes
- MARDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA CUISINE THAÏ x VERO
Banane au lait de coco ; Le tigre qui pleure. (Bœuf thaï); Le véritable pad thaï
- JEUDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00

PANIER DE SEPTEMBRE x VERO
Ratatouille, crumble au thym ; Poulet à la sauge, pommes de terre éventail; Tarte renversée aux pêches
- JEUDI 03 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE LAYER CAKE VANILLE/POMMES CARAMÉLISÉES x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00

CAKE CITRON COEUR LEMON CURD x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE VIN DANS LA CUISINE x VERO
Poire pochée au Layon, crème brulée au Roquefort ; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail ; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes
- MARDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 17:00 A 19:00

PANIER DE L'AUTOMNE x VERO
Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne ; Roulé à la pâte à tartiner croustillante à la noisette maison ; Mousse de foies de volaille au porto
- JEUDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- MARDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

UN SOIR A BEYROUTH x VERO
Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)
- JEUDI 10 OCTOBRE 17:00 A 19:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SUSHI, MAKI, CALIFORNIA x AURELIA
Les sushis, les makis, california rolls...
- MERCREDI 16 OCTOBRE 18:00 A 20:00

NUMBER CAKE CHOCOLAT x CELINE
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA FANTASTIK FORET NOIRE x AURELIA
- MERCREDI 30 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Adultes : 49€/2H

LE PARIS BREST avec MARC VENTURA
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14:00 A 17:00

LE PANETONNE avec MARC VENTURA
- VENDREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 17:00

Les cours Enfants: 29€/2H

E/5 ANS MA DÉCLINAISON DE MUFFINS x VERO
Muffins au Nutella ; Muffins aux pommes; Muffins aux smarties
- VENDREDI 04 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/5 ANS DUO SABLES NUTELLA/FRAISE x CELINE
- MERCREDI 09 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES BOUCHÉES SALÉES x VERO
Quiche lorraine ; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre
- VENDREDI 11 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS HALLOWEEN x VERO
Moelleux au chocolat araignées ; Doigts de Sorcières
- VENDREDI 18 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS CUCPCAKES MECHANTS MINION x CELINE
- MARDI 22 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES MAC'CITROUILLES D'HALLOWEEN x AURELIA
Macarons meringue Italienne NUTELLA
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 31 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/3 ANS (pour les mini mini chef) MON GOÛTER HALLOWEEN x AURELIA
- JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00

E/5 ANS LES COOKIES ET MUFFINS DE L'HORREUR x CELINE (cookies araignées chocolat cacahuètes, cupcakes choco momies)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Parent-Enfant : 59€/2H/Binôme

A/E MACARONS D'HALLOWEEN x VERO
Macarons au chocolat Araignées
- SAMEDI 19 OCTOBRE 10:00 A 12:00

A/E GÂTEAU CITROUILLE x CELINE (pâte à sucre, base gâteau yaourt, crème mascarpone nutella)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Démonstrations Gratuites :

DEMO ROBOTS CUISEURS (MAGIMIX, KENWOOD, MOULINEX, KITCHENAID)
- VENDREDI 4 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- JEUDI 29 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00

N'oubliez pas vos boites pour rapporter chez vous vos préparations !!

Centre commercial Le Lido de la Marana,
Rte du stade, 20 600 FURIANI.
Contact & résa : www.atelier-gourmand.fr
04 95 30 89 48 · bastia@atelier-gourmand.fr

Cuisine passion accessoires et ustensiles de cuisine & L'atelier Gourmand Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

VOUS PRÉSENTENT LEUR PROGRAMME DES COURS OCTOBRE

Les cours Adultes : 39€/2H

LA CHINE 2.0 x VERO
Raviolis au porc ; Riz sauté à l'aigre-douce ; Soupe aux crevettes
- MARDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA CUISINE THAÏ x VERO
Banane au lait de coco ; Le tigre qui pleure. (Bœuf thaï); Le véritable pad thaï
- JEUDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00

PANIER DE SEPTEMBRE x VERO
Ratatouille, crumble au thym ; Poulet à la sauge, pommes de terre éventail; Tarte renversée aux pêches
- JEUDI 03 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE LAYER CAKE VANILLE/POMMES CARAMÉLISÉES x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00

CAKE CITRON COEUR LEMON CURD x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE VIN DANS LA CUISINE x VERO
Poire pochée au Layon, crème brulée au Roquefort ; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail ; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes
- MARDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 17:00 A 19:00

PANIER DE L'AUTOMNE x VERO
Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne ; Roulé à la pâte à tartiner croustillante à la noisette maison ; Mousse de foies de volaille au porto
- JEUDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- MARDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

UN SOIR A BEYROUTH x VERO
Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)
- JEUDI 10 OCTOBRE 17:00 A 19:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SUSHI, MAKI, CALIFORNIA x AURELIA
Les sushis, les makis, california rolls...
- MERCREDI 16 OCTOBRE 18:00 A 20:00

NUMBER CAKE CHOCOLAT x CELINE
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA FANTASTIK FORET NOIRE x AURELIA
- MERCREDI 30 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Adultes : 49€/2H

LE PARIS BREST avec MARC VENTURA
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14:00 A 17:00

LE PANETONNE avec MARC VENTURA
- VENDREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 17:00

Les cours Enfants: 29€/2H

E/5 ANS MA DÉCLINAISON DE MUFFINS x VERO
Muffins au Nutella ; Muffins aux pommes; Muffins aux smarties
- VENDREDI 04 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/5 ANS DUO SABLES NUTELLA/FRAISE x CELINE
- MERCREDI 09 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES BOUCHÉES SALÉES x VERO
Quiche lorraine ; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre
- VENDREDI 11 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS HALLOWEEN x VERO
Moelleux au chocolat araignées ; Doigts de Sorcières
- VENDREDI 18 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS CUCPCAKES MECHANTS MINION x CELINE
- MARDI 22 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES MAC'CITROUILLES D'HALLOWEEN x AURELIA
Macarons meringue Italienne NUTELLA
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 31 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/3 ANS (pour les mini mini chef) MON GOÛTER HALLOWEEN x AURELIA
- JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00

E/5 ANS LES COOKIES ET MUFFINS DE L'HORREUR x CELINE (cookies araignées chocolat cacahuètes, cupcakes choco momies)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Parent-Enfant : 59€/2H/Binôme

A/E MACARONS D'HALLOWEEN x VERO
Macarons au chocolat Araignées
- SAMEDI 19 OCTOBRE 10:00 A 12:00

A/E GÂTEAU CITROUILLE x CELINE (pâte à sucre, base gâteau yaourt, crème mascarpone nutella)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Démonstrations Gratuites :

DEMO ROBOTS CUISEURS (MAGIMIX, KENWOOD, MOULINEX, KITCHENAID)
- VENDREDI 4 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- JEUDI 29 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00

N'oubliez pas vos boites pour rapporter chez vous vos préparations !!

Centre commercial Le Lido de la Marana,
Rte du stade, 20 600 FURIANI.
Contact & résa : www.atelier-gourmand.fr
04 95 30 89 48 · bastia@atelier-gourmand.fr

Cuisine passion accessoires et ustensiles de cuisine & L'atelier Gourmand Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

VOUS PRÉSENTENT LEUR PROGRAMME DES COURS OCTOBRE

Les cours Adultes : 39€/2H

LA CHINE 2.0 x VERO
Raviolis au porc ; Riz sauté à l'aigre-douce ; Soupe aux crevettes
- MARDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA CUISINE THAÏ x VERO
Banane au lait de coco ; Le tigre qui pleure. (Bœuf thaï); Le véritable pad thaï
- JEUDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00

PANIER DE SEPTEMBRE x VERO
Ratatouille, crumble au thym ; Poulet à la sauge, pommes de terre éventail; Tarte renversée aux pêches
- JEUDI 03 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE LAYER CAKE VANILLE/POMMES CARAMÉLISÉES x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00

CAKE CITRON COEUR LEMON CURD x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE VIN DANS LA CUISINE x VERO
Poire pochée au Layon, crème brulée au Roquefort ; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail ; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes
- MARDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 17:00 A 19:00

PANIER DE L'AUTOMNE x VERO
Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne ; Roulé à la pâte à tartiner croustillante à la noisette maison ; Mousse de foies de volaille au porto
- JEUDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- MARDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

UN SOIR A BEYROUTH x VERO
Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)
- JEUDI 10 OCTOBRE 17:00 A 19:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SUSHI, MAKI, CALIFORNIA x AURELIA
Les sushis, les makis, california rolls...
- MERCREDI 16 OCTOBRE 18:00 A 20:00

NUMBER CAKE CHOCOLAT x CELINE
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA FANTASTIK FORET NOIRE x AURELIA
- MERCREDI 30 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Adultes : 49€/2H

LE PARIS BREST avec MARC VENTURA
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14:00 A 17:00

LE PANETONNE avec MARC VENTURA
- VENDREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 17:00

Les cours Enfants: 29€/2H

E/5 ANS MA DÉCLINAISON DE MUFFINS x VERO
Muffins au Nutella ; Muffins aux pommes; Muffins aux smarties
- VENDREDI 04 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/5 ANS DUO SABLES NUTELLA/FRAISE x CELINE
- MERCREDI 09 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES BOUCHÉES SALÉES x VERO
Quiche lorraine ; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre
- VENDREDI 11 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS HALLOWEEN x VERO
Moelleux au chocolat araignées ; Doigts de Sorcières
- VENDREDI 18 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS CUCPCAKES MECHANTS MINION x CELINE
- MARDI 22 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES MAC'CITROUILLES D'HALLOWEEN x AURELIA
Macarons meringue Italienne NUTELLA
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 31 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/3 ANS (pour les mini mini chef) MON GOÛTER HALLOWEEN x AURELIA
- JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00

E/5 ANS LES COOKIES ET MUFFINS DE L'HORREUR x CELINE (cookies araignées chocolat cacahuètes, cupcakes choco momies)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Parent-Enfant : 59€/2H/Binôme

A/E MACARONS D'HALLOWEEN x VERO
Macarons au chocolat Araignées
- SAMEDI 19 OCTOBRE 10:00 A 12:00

A/E GÂTEAU CITROUILLE x CELINE (pâte à sucre, base gâteau yaourt, crème mascarpone nutella)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Démonstrations Gratuites :

DEMO ROBOTS CUISEURS (MAGIMIX, KENWOOD, MOULINEX, KITCHENAID)
- VENDREDI 4 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- JEUDI 29 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00

N'oubliez pas vos boites pour rapporter chez vous vos préparations !!

Centre commercial Le Lido de la Marana,
Rte du stade, 20 600 FURIANI.
Contact & résa : www.atelier-gourmand.fr
04 95 30 89 48 · bastia@atelier-gourmand.fr

Cuisine passion accessoires et ustensiles de cuisine & L'atelier Gourmand Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

VOUS PRÉSENTENT LEUR PROGRAMME DES COURS OCTOBRE

Les cours Adultes : 39€/2H

LA CHINE 2.0 x VERO
Raviolis au porc ; Riz sauté à l'aigre-douce ; Soupe aux crevettes
- MARDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA CUISINE THAÏ x VERO
Banane au lait de coco ; Le tigre qui pleure. (Bœuf thaï); Le véritable pad thaï
- JEUDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00

PANIER DE SEPTEMBRE x VERO
Ratatouille, crumble au thym ; Poulet à la sauge, pommes de terre éventail; Tarte renversée aux pêches
- JEUDI 03 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE LAYER CAKE VANILLE/POMMES CARAMÉLISÉES x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00

CAKE CITRON COEUR LEMON CURD x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE VIN DANS LA CUISINE x VERO
Poire pochée au Layon, crème brulée au Roquefort ; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail ; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes
- MARDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 17:00 A 19:00

PANIER DE L'AUTOMNE x VERO
Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne ; Roulé à la pâte à tartiner croustillante à la noisette maison ; Mousse de foies de volaille au porto
- JEUDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- MARDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

UN SOIR A BEYROUTH x VERO
Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)
- JEUDI 10 OCTOBRE 17:00 A 19:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SUSHI, MAKI, CALIFORNIA x AURELIA
Les sushis, les makis, california rolls...
- MERCREDI 16 OCTOBRE 18:00 A 20:00

NUMBER CAKE CHOCOLAT x CELINE
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA FANTASTIK FORET NOIRE x AURELIA
- MERCREDI 30 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Adultes : 49€/2H

LE PARIS BREST avec MARC VENTURA
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14:00 A 17:00

LE PANETONNE avec MARC VENTURA
- VENDREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 17:00

Les cours Enfants: 29€/2H

E/5 ANS MA DÉCLINAISON DE MUFFINS x VERO
Muffins au Nutella ; Muffins aux pommes; Muffins aux smarties
- VENDREDI 04 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/5 ANS DUO SABLES NUTELLA/FRAISE x CELINE
- MERCREDI 09 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES BOUCHÉES SALÉES x VERO
Quiche lorraine ; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre
- VENDREDI 11 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS HALLOWEEN x VERO
Moelleux au chocolat araignées ; Doigts de Sorcières
- VENDREDI 18 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS CUCPCAKES MECHANTS MINION x CELINE
- MARDI 22 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES MAC'CITROUILLES D'HALLOWEEN x AURELIA
Macarons meringue Italienne NUTELLA
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 31 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/3 ANS (pour les mini mini chef) MON GOÛTER HALLOWEEN x AURELIA
- JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00

E/5 ANS LES COOKIES ET MUFFINS DE L'HORREUR x CELINE (cookies araignées chocolat cacahuètes, cupcakes choco momies)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Parent-Enfant : 59€/2H/Binôme

A/E MACARONS D'HALLOWEEN x VERO
Macarons au chocolat Araignées
- SAMEDI 19 OCTOBRE 10:00 A 12:00

A/E GÂTEAU CITROUILLE x CELINE (pâte à sucre, base gâteau yaourt, crème mascarpone nutella)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Démonstrations Gratuites :

DEMO ROBOTS CUISEURS (MAGIMIX, KENWOOD, MOULINEX, KITCHENAID)
- VENDREDI 4 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- JEUDI 29 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00

N'oubliez pas vos boites pour rapporter chez vous vos préparations !!

Centre commercial Le Lido de la Marana,
Rte du stade, 20 600 FURIANI.
Contact & résa : www.atelier-gourmand.fr
04 95 30 89 48 · bastia@atelier-gourmand.fr

Cuisine passion accessoires et ustensiles de cuisine & L'atelier Gourmand Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

VOUS PRÉSENTENT LEUR PROGRAMME DES COURS OCTOBRE

Les cours Adultes : 39€/2H

LA CHINE 2.0 x VERO
Raviolis au porc ; Riz sauté à l'aigre-douce ; Soupe aux crevettes
- MARDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA CUISINE THAÏ x VERO
Banane au lait de coco ; Le tigre qui pleure. (Bœuf thaï); Le véritable pad thaï
- JEUDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00

PANIER DE SEPTEMBRE x VERO
Ratatouille, crumble au thym ; Poulet à la sauge, pommes de terre éventail; Tarte renversée aux pêches
- JEUDI 03 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE LAYER CAKE VANILLE/POMMES CARAMÉLISÉES x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00

CAKE CITRON COEUR LEMON CURD x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE VIN DANS LA CUISINE x VERO
Poire pochée au Layon, crème brulée au Roquefort ; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail ; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes
- MARDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 17:00 A 19:00

PANIER DE L'AUTOMNE x VERO
Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne ; Roulé à la pâte à tartiner croustillante à la noisette maison ; Mousse de foies de volaille au porto
- JEUDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- MARDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

UN SOIR A BEYROUTH x VERO
Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)
- JEUDI 10 OCTOBRE 17:00 A 19:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SUSHI, MAKI, CALIFORNIA x AURELIA
Les sushis, les makis, california rolls...
- MERCREDI 16 OCTOBRE 18:00 A 20:00

NUMBER CAKE CHOCOLAT x CELINE
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA FANTASTIK FORET NOIRE x AURELIA
- MERCREDI 30 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Adultes : 49€/2H

LE PARIS BREST avec MARC VENTURA
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14:00 A 17:00

LE PANETONNE avec MARC VENTURA
- VENDREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 17:00

Les cours Enfants: 29€/2H

E/5 ANS MA DÉCLINAISON DE MUFFINS x VERO
Muffins au Nutella ; Muffins aux pommes; Muffins aux smarties
- VENDREDI 04 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/5 ANS DUO SABLES NUTELLA/FRAISE x CELINE
- MERCREDI 09 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES BOUCHÉES SALÉES x VERO
Quiche lorraine ; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre
- VENDREDI 11 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS HALLOWEEN x VERO
Moelleux au chocolat araignées ; Doigts de Sorcières
- VENDREDI 18 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS CUCPCAKES MECHANTS MINION x CELINE
- MARDI 22 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES MAC'CITROUILLES D'HALLOWEEN x AURELIA
Macarons meringue Italienne NUTELLA
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 31 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/3 ANS (pour les mini mini chef) MON GOÛTER HALLOWEEN x AURELIA
- JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00

E/5 ANS LES COOKIES ET MUFFINS DE L'HORREUR x CELINE (cookies araignées chocolat cacahuètes, cupcakes choco momies)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Parent-Enfant : 59€/2H/Binôme

A/E MACARONS D'HALLOWEEN x VERO
Macarons au chocolat Araignées
- SAMEDI 19 OCTOBRE 10:00 A 12:00

A/E GÂTEAU CITROUILLE x CELINE (pâte à sucre, base gâteau yaourt, crème mascarpone nutella)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Démonstrations Gratuites :

DEMO ROBOTS CUISEURS (MAGIMIX, KENWOOD, MOULINEX, KITCHENAID)
- VENDREDI 4 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- JEUDI 29 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00

N'oubliez pas vos boites pour rapporter chez vous vos préparations !!

Centre commercial Le Lido de la Marana,
Rte du stade, 20 600 FURIANI.
Contact & résa : www.atelier-gourmand.fr
04 95 30 89 48 · bastia@atelier-gourmand.fr

Cuisine passion accessoires et ustensiles de cuisine & L'atelier Gourmand Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

VOUS PRÉSENTENT LEUR PROGRAMME DES COURS OCTOBRE

Les cours Adultes : 39€/2H

LA CHINE 2.0 x VERO
Raviolis au porc ; Riz sauté à l'aigre-douce ; Soupe aux crevettes
- MARDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA CUISINE THAÏ x VERO
Banane au lait de coco ; Le tigre qui pleure. (Bœuf thaï); Le véritable pad thaï
- JEUDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00

PANIER DE SEPTEMBRE x VERO
Ratatouille, crumble au thym ; Poulet à la sauge, pommes de terre éventail; Tarte renversée aux pêches
- JEUDI 03 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE LAYER CAKE VANILLE/POMMES CARAMÉLISÉES x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00

CAKE CITRON COEUR LEMON CURD x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE VIN DANS LA CUISINE x VERO
Poire pochée au Layon, crème brulée au Roquefort ; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail ; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes
- MARDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 17:00 A 19:00

PANIER DE L'AUTOMNE x VERO
Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne ; Roulé à la pâte à tartiner croustillante à la noisette maison ; Mousse de foies de volaille au porto
- JEUDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- MARDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

UN SOIR A BEYROUTH x VERO
Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)
- JEUDI 10 OCTOBRE 17:00 A 19:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SUSHI, MAKI, CALIFORNIA x AURELIA
Les sushis, les makis, california rolls...
- MERCREDI 16 OCTOBRE 18:00 A 20:00

NUMBER CAKE CHOCOLAT x CELINE
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA FANTASTIK FORET NOIRE x AURELIA
- MERCREDI 30 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Adultes : 49€/2H

LE PARIS BREST avec MARC VENTURA
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14:00 A 17:00

LE PANETONNE avec MARC VENTURA
- VENDREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 17:00

Les cours Enfants: 29€/2H

E/5 ANS MA DÉCLINAISON DE MUFFINS x VERO
Muffins au Nutella ; Muffins aux pommes; Muffins aux smarties
- VENDREDI 04 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/5 ANS DUO SABLES NUTELLA/FRAISE x CELINE
- MERCREDI 09 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES BOUCHÉES SALÉES x VERO
Quiche lorraine ; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre
- VENDREDI 11 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS HALLOWEEN x VERO
Moelleux au chocolat araignées ; Doigts de Sorcières
- VENDREDI 18 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS CUCPCAKES MECHANTS MINION x CELINE
- MARDI 22 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES MAC'CITROUILLES D'HALLOWEEN x AURELIA
Macarons meringue Italienne NUTELLA
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 31 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/3 ANS (pour les mini mini chef) MON GOÛTER HALLOWEEN x AURELIA
- JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00

E/5 ANS LES COOKIES ET MUFFINS DE L'HORREUR x CELINE (cookies araignées chocolat cacahuètes, cupcakes choco momies)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Parent-Enfant : 59€/2H/Binôme

A/E MACARONS D'HALLOWEEN x VERO
Macarons au chocolat Araignées
- SAMEDI 19 OCTOBRE 10:00 A 12:00

A/E GÂTEAU CITROUILLE x CELINE (pâte à sucre, base gâteau yaourt, crème mascarpone nutella)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Démonstrations Gratuites :

DEMO ROBOTS CUISEURS (MAGIMIX, KENWOOD, MOULINEX, KITCHENAID)
- VENDREDI 4 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- JEUDI 29 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00

N'oubliez pas vos boites pour rapporter chez vous vos préparations !!

Centre commercial Le Lido de la Marana,
Rte du stade, 20 600 FURIANI.
Contact & résa : www.atelier-gourmand.fr
04 95 30 89 48 · bastia@atelier-gourmand.fr

Cuisine passion accessoires et ustensiles de cuisine & L'atelier Gourmand Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

VOUS PRÉSENTENT LEUR PROGRAMME DES COURS OCTOBRE

Les cours Adultes : 39€/2H

LA CHINE 2.0 x VERO
Raviolis au porc ; Riz sauté à l'aigre-douce ; Soupe aux crevettes
- MARDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA CUISINE THAÏ x VERO
Banane au lait de coco ; Le tigre qui pleure. (Bœuf thaï); Le véritable pad thaï
- JEUDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00

PANIER DE SEPTEMBRE x VERO
Ratatouille, crumble au thym ; Poulet à la sauge, pommes de terre éventail; Tarte renversée aux pêches
- JEUDI 03 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE LAYER CAKE VANILLE/POMMES CARAMÉLISÉES x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00

CAKE CITRON COEUR LEMON CURD x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE VIN DANS LA CUISINE x VERO
Poire pochée au Layon, crème brulée au Roquefort ; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail ; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes
- MARDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 17:00 A 19:00

PANIER DE L'AUTOMNE x VERO
Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne ; Roulé à la pâte à tartiner croustillante à la noisette maison ; Mousse de foies de volaille au porto
- JEUDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- MARDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

UN SOIR A BEYROUTH x VERO
Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)
- JEUDI 10 OCTOBRE 17:00 A 19:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SUSHI, MAKI, CALIFORNIA x AURELIA
Les sushis, les makis, california rolls...
- MERCREDI 16 OCTOBRE 18:00 A 20:00

NUMBER CAKE CHOCOLAT x CELINE
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA FANTASTIK FORET NOIRE x AURELIA
- MERCREDI 30 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Adultes : 49€/2H

LE PARIS BREST avec MARC VENTURA
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14:00 A 17:00

LE PANETONNE avec MARC VENTURA
- VENDREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 17:00

Les cours Enfants: 29€/2H

E/5 ANS MA DÉCLINAISON DE MUFFINS x VERO
Muffins au Nutella ; Muffins aux pommes; Muffins aux smarties
- VENDREDI 04 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/5 ANS DUO SABLES NUTELLA/FRAISE x CELINE
- MERCREDI 09 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES BOUCHÉES SALÉES x VERO
Quiche lorraine ; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre
- VENDREDI 11 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS HALLOWEEN x VERO
Moelleux au chocolat araignées ; Doigts de Sorcières
- VENDREDI 18 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS CUCPCAKES MECHANTS MINION x CELINE
- MARDI 22 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES MAC'CITROUILLES D'HALLOWEEN x AURELIA
Macarons meringue Italienne NUTELLA
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 31 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/3 ANS (pour les mini mini chef) MON GOÛTER HALLOWEEN x AURELIA
- JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00

E/5 ANS LES COOKIES ET MUFFINS DE L'HORREUR x CELINE (cookies araignées chocolat cacahuètes, cupcakes choco momies)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Parent-Enfant : 59€/2H/Binôme

A/E MACARONS D'HALLOWEEN x VERO
Macarons au chocolat Araignées
- SAMEDI 19 OCTOBRE 10:00 A 12:00

A/E GÂTEAU CITROUILLE x CELINE (pâte à sucre, base gâteau yaourt, crème mascarpone nutella)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Démonstrations Gratuites :

DEMO ROBOTS CUISEURS (MAGIMIX, KENWOOD, MOULINEX, KITCHENAID)
- VENDREDI 4 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- JEUDI 29 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00

N'oubliez pas vos boites pour rapporter chez vous vos préparations !!

Centre commercial Le Lido de la Marana,
Rte du stade, 20 600 FURIANI.
Contact & résa : www.atelier-gourmand.fr
04 95 30 89 48 · bastia@atelier-gourmand.fr

Cuisine passion accessoires et ustensiles de cuisine & L'atelier Gourmand Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

VOUS PRÉSENTENT LEUR PROGRAMME DES COURS OCTOBRE

Les cours Adultes : 39€/2H

LA CHINE 2.0 x VERO
Raviolis au porc ; Riz sauté à l'aigre-douce ; Soupe aux crevettes
- MARDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA CUISINE THAÏ x VERO
Banane au lait de coco ; Le tigre qui pleure. (Bœuf thaï); Le véritable pad thaï
- JEUDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00

PANIER DE SEPTEMBRE x VERO
Ratatouille, crumble au thym ; Poulet à la sauge, pommes de terre éventail; Tarte renversée aux pêches
- JEUDI 03 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE LAYER CAKE VANILLE/POMMES CARAMÉLISÉES x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00

CAKE CITRON COEUR LEMON CURD x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE VIN DANS LA CUISINE x VERO
Poire pochée au Layon, crème brulée au Roquefort ; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail ; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes
- MARDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 17:00 A 19:00

PANIER DE L'AUTOMNE x VERO
Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne ; Roulé à la pâte à tartiner croustillante à la noisette maison ; Mousse de foies de volaille au porto
- JEUDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- MARDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

UN SOIR A BEYROUTH x VERO
Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)
- JEUDI 10 OCTOBRE 17:00 A 19:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SUSHI, MAKI, CALIFORNIA x AURELIA
Les sushis, les makis, california rolls...
- MERCREDI 16 OCTOBRE 18:00 A 20:00

NUMBER CAKE CHOCOLAT x CELINE
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA FANTASTIK FORET NOIRE x AURELIA
- MERCREDI 30 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Adultes : 49€/2H

LE PARIS BREST avec MARC VENTURA
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14:00 A 17:00

LE PANETONNE avec MARC VENTURA
- VENDREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 17:00

Les cours Enfants: 29€/2H

E/5 ANS MA DÉCLINAISON DE MUFFINS x VERO
Muffins au Nutella ; Muffins aux pommes; Muffins aux smarties
- VENDREDI 04 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/5 ANS DUO SABLES NUTELLA/FRAISE x CELINE
- MERCREDI 09 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES BOUCHÉES SALÉES x VERO
Quiche lorraine ; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre
- VENDREDI 11 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS HALLOWEEN x VERO
Moelleux au chocolat araignées ; Doigts de Sorcières
- VENDREDI 18 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS CUCPCAKES MECHANTS MINION x CELINE
- MARDI 22 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES MAC'CITROUILLES D'HALLOWEEN x AURELIA
Macarons meringue Italienne NUTELLA
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 31 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/3 ANS (pour les mini mini chef) MON GOÛTER HALLOWEEN x AURELIA
- JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00

E/5 ANS LES COOKIES ET MUFFINS DE L'HORREUR x CELINE (cookies araignées chocolat cacahuètes, cupcakes choco momies)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Parent-Enfant : 59€/2H/Binôme

A/E MACARONS D'HALLOWEEN x VERO
Macarons au chocolat Araignées
- SAMEDI 19 OCTOBRE 10:00 A 12:00

A/E GÂTEAU CITROUILLE x CELINE (pâte à sucre, base gâteau yaourt, crème mascarpone nutella)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Démonstrations Gratuites :

DEMO ROBOTS CUISEURS (MAGIMIX, KENWOOD, MOULINEX, KITCHENAID)
- VENDREDI 4 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- JEUDI 29 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00

N'oubliez pas vos boites pour rapporter chez vous vos préparations !!

Centre commercial Le Lido de la Marana,
Rte du stade, 20 600 FURIANI.
Contact & résa : www.atelier-gourmand.fr
04 95 30 89 48 · bastia@atelier-gourmand.fr

Cuisine passion accessoires et ustensiles de cuisine & L'atelier Gourmand Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

VOUS PRÉSENTENT LEUR PROGRAMME DES COURS OCTOBRE

Les cours Adultes : 39€/2H

LA CHINE 2.0 x VERO
Raviolis au porc ; Riz sauté à l'aigre-douce ; Soupe aux crevettes
- MARDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA CUISINE THAÏ x VERO
Banane au lait de coco ; Le tigre qui pleure. (Bœuf thaï); Le véritable pad thaï
- JEUDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00

PANIER DE SEPTEMBRE x VERO
Ratatouille, crumble au thym ; Poulet à la sauge, pommes de terre éventail; Tarte renversée aux pêches
- JEUDI 03 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE LAYER CAKE VANILLE/POMMES CARAMÉLISÉES x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00

CAKE CITRON COEUR LEMON CURD x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE VIN DANS LA CUISINE x VERO
Poire pochée au Layon, crème brulée au Roquefort ; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail ; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes
- MARDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 17:00 A 19:00

PANIER DE L'AUTOMNE x VERO
Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne ; Roulé à la pâte à tartiner croustillante à la noisette maison ; Mousse de foies de volaille au porto
- JEUDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- MARDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

UN SOIR A BEYROUTH x VERO
Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)
- JEUDI 10 OCTOBRE 17:00 A 19:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SUSHI, MAKI, CALIFORNIA x AURELIA
Les sushis, les makis, california rolls...
- MERCREDI 16 OCTOBRE 18:00 A 20:00

NUMBER CAKE CHOCOLAT x CELINE
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA FANTASTIK FORET NOIRE x AURELIA
- MERCREDI 30 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Adultes : 49€/2H

LE PARIS BREST avec MARC VENTURA
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14:00 A 17:00

LE PANETONNE avec MARC VENTURA
- VENDREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 17:00

Les cours Enfants: 29€/2H

E/5 ANS MA DÉCLINAISON DE MUFFINS x VERO
Muffins au Nutella ; Muffins aux pommes; Muffins aux smarties
- VENDREDI 04 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/5 ANS DUO SABLES NUTELLA/FRAISE x CELINE
- MERCREDI 09 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES BOUCHÉES SALÉES x VERO
Quiche lorraine ; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre
- VENDREDI 11 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS HALLOWEEN x VERO
Moelleux au chocolat araignées ; Doigts de Sorcières
- VENDREDI 18 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS CUCPCAKES MECHANTS MINION x CELINE
- MARDI 22 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES MAC'CITROUILLES D'HALLOWEEN x AURELIA
Macarons meringue Italienne NUTELLA
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 31 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/3 ANS (pour les mini mini chef) MON GOÛTER HALLOWEEN x AURELIA
- JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00

E/5 ANS LES COOKIES ET MUFFINS DE L'HORREUR x CELINE (cookies araignées chocolat cacahuètes, cupcakes choco momies)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Parent-Enfant : 59€/2H/Binôme

A/E MACARONS D'HALLOWEEN x VERO
Macarons au chocolat Araignées
- SAMEDI 19 OCTOBRE 10:00 A 12:00

A/E GÂTEAU CITROUILLE x CELINE (pâte à sucre, base gâteau yaourt, crème mascarpone nutella)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Démonstrations Gratuites :

DEMO ROBOTS CUISEURS (MAGIMIX, KENWOOD, MOULINEX, KITCHENAID)
- VENDREDI 4 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- JEUDI 29 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00

N'oubliez pas vos boites pour rapporter chez vous vos préparations !!

Centre commercial Le Lido de la Marana,
Rte du stade, 20 600 FURIANI.
Contact & résa : www.atelier-gourmand.fr
04 95 30 89 48 · bastia@atelier-gourmand.fr

Cuisine passion accessoires et ustensiles de cuisine & L'atelier Gourmand Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

VOUS PRÉSENTENT LEUR PROGRAMME DES COURS OCTOBRE

Les cours Adultes : 39€/2H

LA CHINE 2.0 x VERO
Raviolis au porc ; Riz sauté à l'aigre-douce ; Soupe aux crevettes
- MARDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA CUISINE THAÏ x VERO
Banane au lait de coco ; Le tigre qui pleure. (Bœuf thaï); Le véritable pad thaï
- JEUDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00

PANIER DE SEPTEMBRE x VERO
Ratatouille, crumble au thym ; Poulet à la sauge, pommes de terre éventail; Tarte renversée aux pêches
- JEUDI 03 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE LAYER CAKE VANILLE/POMMES CARAMÉLISÉES x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00

CAKE CITRON COEUR LEMON CURD x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE VIN DANS LA CUISINE x VERO
Poire pochée au Layon, crème brulée au Roquefort ; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail ; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes
- MARDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 17:00 A 19:00

PANIER DE L'AUTOMNE x VERO
Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne ; Roulé à la pâte à tartiner croustillante à la noisette maison ; Mousse de foies de volaille au porto
- JEUDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- MARDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

UN SOIR A BEYROUTH x VERO
Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)
- JEUDI 10 OCTOBRE 17:00 A 19:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SUSHI, MAKI, CALIFORNIA x AURELIA
Les sushis, les makis, california rolls...
- MERCREDI 16 OCTOBRE 18:00 A 20:00

NUMBER CAKE CHOCOLAT x CELINE
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA FANTASTIK FORET NOIRE x AURELIA
- MERCREDI 30 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Adultes : 49€/2H

LE PARIS BREST avec MARC VENTURA
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14:00 A 17:00

LE PANETONNE avec MARC VENTURA
- VENDREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 17:00

Les cours Enfants: 29€/2H

E/5 ANS MA DÉCLINAISON DE MUFFINS x VERO
Muffins au Nutella ; Muffins aux pommes; Muffins aux smarties
- VENDREDI 04 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/5 ANS DUO SABLES NUTELLA/FRAISE x CELINE
- MERCREDI 09 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES BOUCHÉES SALÉES x VERO
Quiche lorraine ; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre
- VENDREDI 11 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS HALLOWEEN x VERO
Moelleux au chocolat araignées ; Doigts de Sorcières
- VENDREDI 18 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS CUCPCAKES MECHANTS MINION x CELINE
- MARDI 22 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES MAC'CITROUILLES D'HALLOWEEN x AURELIA
Macarons meringue Italienne NUTELLA
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 31 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/3 ANS (pour les mini mini chef) MON GOÛTER HALLOWEEN x AURELIA
- JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00

E/5 ANS LES COOKIES ET MUFFINS DE L'HORREUR x CELINE (cookies araignées chocolat cacahuètes, cupcakes choco momies)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Parent-Enfant : 59€/2H/Binôme

A/E MACARONS D'HALLOWEEN x VERO
Macarons au chocolat Araignées
- SAMEDI 19 OCTOBRE 10:00 A 12:00

A/E GÂTEAU CITROUILLE x CELINE (pâte à sucre, base gâteau yaourt, crème mascarpone nutella)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Démonstrations Gratuites :

DEMO ROBOTS CUISEURS (MAGIMIX, KENWOOD, MOULINEX, KITCHENAID)
- VENDREDI 4 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- JEUDI 29 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00

N'oubliez pas vos boites pour rapporter chez vous vos préparations !!

Centre commercial Le Lido de la Marana,
Rte du stade, 20 600 FURIANI.
Contact & résa : www.atelier-gourmand.fr
04 95 30 89 48 · bastia@atelier-gourmand.fr

Cuisine passion accessoires et ustensiles de cuisine & L'atelier Gourmand Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

VOUS PRÉSENTENT LEUR PROGRAMME DES COURS OCTOBRE

Les cours Adultes : 39€/2H

LA CHINE 2.0 x VERO
Raviolis au porc ; Riz sauté à l'aigre-douce ; Soupe aux crevettes
- MARDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA CUISINE THAÏ x VERO
Banane au lait de coco ; Le tigre qui pleure. (Bœuf thaï); Le véritable pad thaï
- JEUDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00

PANIER DE SEPTEMBRE x VERO
Ratatouille, crumble au thym ; Poulet à la sauge, pommes de terre éventail; Tarte renversée aux pêches
- JEUDI 03 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE LAYER CAKE VANILLE/POMMES CARAMÉLISÉES x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00

CAKE CITRON COEUR LEMON CURD x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE VIN DANS LA CUISINE x VERO
Poire pochée au Layon, crème brulée au Roquefort ; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail ; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes
- MARDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 17:00 A 19:00

PANIER DE L'AUTOMNE x VERO
Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne ; Roulé à la pâte à tartiner croustillante à la noisette maison ; Mousse de foies de volaille au porto
- JEUDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- MARDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

UN SOIR A BEYROUTH x VERO
Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)
- JEUDI 10 OCTOBRE 17:00 A 19:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SUSHI, MAKI, CALIFORNIA x AURELIA
Les sushis, les makis, california rolls...
- MERCREDI 16 OCTOBRE 18:00 A 20:00

NUMBER CAKE CHOCOLAT x CELINE
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA FANTASTIK FORET NOIRE x AURELIA
- MERCREDI 30 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Adultes : 49€/2H

LE PARIS BREST avec MARC VENTURA
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14:00 A 17:00

LE PANETONNE avec MARC VENTURA
- VENDREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 17:00

Les cours Enfants: 29€/2H

E/5 ANS MA DÉCLINAISON DE MUFFINS x VERO
Muffins au Nutella ; Muffins aux pommes; Muffins aux smarties
- VENDREDI 04 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/5 ANS DUO SABLES NUTELLA/FRAISE x CELINE
- MERCREDI 09 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES BOUCHÉES SALÉES x VERO
Quiche lorraine ; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre
- VENDREDI 11 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS HALLOWEEN x VERO
Moelleux au chocolat araignées ; Doigts de Sorcières
- VENDREDI 18 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS CUCPCAKES MECHANTS MINION x CELINE
- MARDI 22 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES MAC'CITROUILLES D'HALLOWEEN x AURELIA
Macarons meringue Italienne NUTELLA
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 31 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/3 ANS (pour les mini mini chef) MON GOÛTER HALLOWEEN x AURELIA
- JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00

E/5 ANS LES COOKIES ET MUFFINS DE L'HORREUR x CELINE (cookies araignées chocolat cacahuètes, cupcakes choco momies)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Parent-Enfant : 59€/2H/Binôme

A/E MACARONS D'HALLOWEEN x VERO
Macarons au chocolat Araignées
- SAMEDI 19 OCTOBRE 10:00 A 12:00

A/E GÂTEAU CITROUILLE x CELINE (pâte à sucre, base gâteau yaourt, crème mascarpone nutella)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Démonstrations Gratuites :

DEMO ROBOTS CUISEURS (MAGIMIX, KENWOOD, MOULINEX, KITCHENAID)
- VENDREDI 4 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- JEUDI 29 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00

N'oubliez pas vos boites pour rapporter chez vous vos préparations !!

Centre commercial Le Lido de la Marana,
Rte du stade, 20 600 FURIANI.
Contact & résa : www.atelier-gourmand.fr
04 95 30 89 48 · bastia@atelier-gourmand.fr

Cuisine passion accessoires et ustensiles de cuisine & L'atelier Gourmand Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

VOUS PRÉSENTENT LEUR PROGRAMME DES COURS OCTOBRE

Les cours Adultes : 39€/2H

LA CHINE 2.0 x VERO
Raviolis au porc ; Riz sauté à l'aigre-douce ; Soupe aux crevettes
- MARDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA CUISINE THAÏ x VERO
Banane au lait de coco ; Le tigre qui pleure. (Bœuf thaï); Le véritable pad thaï
- JEUDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00

PANIER DE SEPTEMBRE x VERO
Ratatouille, crumble au thym ; Poulet à la sauge, pommes de terre éventail; Tarte renversée aux pêches
- JEUDI 03 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE LAYER CAKE VANILLE/POMMES CARAMÉLISÉES x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00

CAKE CITRON COEUR LEMON CURD x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE VIN DANS LA CUISINE x VERO
Poire pochée au Layon, crème brulée au Roquefort ; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail ; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes
- MARDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 17:00 A 19:00

PANIER DE L'AUTOMNE x VERO
Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne ; Roulé à la pâte à tartiner croustillante à la noisette maison ; Mousse de foies de volaille au porto
- JEUDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- MARDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

UN SOIR A BEYROUTH x VERO
Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)
- JEUDI 10 OCTOBRE 17:00 A 19:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SUSHI, MAKI, CALIFORNIA x AURELIA
Les sushis, les makis, california rolls...
- MERCREDI 16 OCTOBRE 18:00 A 20:00

NUMBER CAKE CHOCOLAT x CELINE
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA FANTASTIK FORET NOIRE x AURELIA
- MERCREDI 30 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Adultes : 49€/2H

LE PARIS BREST avec MARC VENTURA
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14:00 A 17:00

LE PANETONNE avec MARC VENTURA
- VENDREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 17:00

Les cours Enfants: 29€/2H

E/5 ANS MA DÉCLINAISON DE MUFFINS x VERO
Muffins au Nutella ; Muffins aux pommes; Muffins aux smarties
- VENDREDI 04 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/5 ANS DUO SABLES NUTELLA/FRAISE x CELINE
- MERCREDI 09 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES BOUCHÉES SALÉES x VERO
Quiche lorraine ; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre
- VENDREDI 11 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS HALLOWEEN x VERO
Moelleux au chocolat araignées ; Doigts de Sorcières
- VENDREDI 18 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS CUCPCAKES MECHANTS MINION x CELINE
- MARDI 22 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES MAC'CITROUILLES D'HALLOWEEN x AURELIA
Macarons meringue Italienne NUTELLA
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 31 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/3 ANS (pour les mini mini chef) MON GOÛTER HALLOWEEN x AURELIA
- JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00

E/5 ANS LES COOKIES ET MUFFINS DE L'HORREUR x CELINE (cookies araignées chocolat cacahuètes, cupcakes choco momies)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Parent-Enfant : 59€/2H/Binôme

A/E MACARONS D'HALLOWEEN x VERO
Macarons au chocolat Araignées
- SAMEDI 19 OCTOBRE 10:00 A 12:00

A/E GÂTEAU CITROUILLE x CELINE (pâte à sucre, base gâteau yaourt, crème mascarpone nutella)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Démonstrations Gratuites :

DEMO ROBOTS CUISEURS (MAGIMIX, KENWOOD, MOULINEX, KITCHENAID)
- VENDREDI 4 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- JEUDI 29 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00

N'oubliez pas vos boites pour rapporter chez vous vos préparations !!

Centre commercial Le Lido de la Marana,
Rte du stade, 20 600 FURIANI.
Contact & résa : www.atelier-gourmand.fr
04 95 30 89 48 · bastia@atelier-gourmand.fr

Cuisine passion accessoires et ustensiles de cuisine & L'atelier Gourmand Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

VOUS PRÉSENTENT LEUR PROGRAMME DES COURS OCTOBRE

Les cours Adultes : 39€/2H

LA CHINE 2.0 x VERO
Raviolis au porc ; Riz sauté à l'aigre-douce ; Soupe aux crevettes
- MARDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA CUISINE THAÏ x VERO
Banane au lait de coco ; Le tigre qui pleure. (Bœuf thaï); Le véritable pad thaï
- JEUDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00

PANIER DE SEPTEMBRE x VERO
Ratatouille, crumble au thym ; Poulet à la sauge, pommes de terre éventail; Tarte renversée aux pêches
- JEUDI 03 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE LAYER CAKE VANILLE/POMMES CARAMÉLISÉES x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00

CAKE CITRON COEUR LEMON CURD x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE VIN DANS LA CUISINE x VERO
Poire pochée au Layon, crème brulée au Roquefort ; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail ; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes
- MARDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 17:00 A 19:00

PANIER DE L'AUTOMNE x VERO
Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne ; Roulé à la pâte à tartiner croustillante à la noisette maison ; Mousse de foies de volaille au porto
- JEUDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- MARDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

UN SOIR A BEYROUTH x VERO
Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)
- JEUDI 10 OCTOBRE 17:00 A 19:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SUSHI, MAKI, CALIFORNIA x AURELIA
Les sushis, les makis, california rolls...
- MERCREDI 16 OCTOBRE 18:00 A 20:00

NUMBER CAKE CHOCOLAT x CELINE
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA FANTASTIK FORET NOIRE x AURELIA
- MERCREDI 30 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Adultes : 49€/2H

LE PARIS BREST avec MARC VENTURA
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14:00 A 17:00

LE PANETONNE avec MARC VENTURA
- VENDREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 17:00

Les cours Enfants: 29€/2H

E/5 ANS MA DÉCLINAISON DE MUFFINS x VERO
Muffins au Nutella ; Muffins aux pommes; Muffins aux smarties
- VENDREDI 04 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/5 ANS DUO SABLES NUTELLA/FRAISE x CELINE
- MERCREDI 09 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES BOUCHÉES SALÉES x VERO
Quiche lorraine ; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre
- VENDREDI 11 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS HALLOWEEN x VERO
Moelleux au chocolat araignées ; Doigts de Sorcières
- VENDREDI 18 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS CUCPCAKES MECHANTS MINION x CELINE
- MARDI 22 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES MAC'CITROUILLES D'HALLOWEEN x AURELIA
Macarons meringue Italienne NUTELLA
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 31 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/3 ANS (pour les mini mini chef) MON GOÛTER HALLOWEEN x AURELIA
- JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00

E/5 ANS LES COOKIES ET MUFFINS DE L'HORREUR x CELINE (cookies araignées chocolat cacahuètes, cupcakes choco momies)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Parent-Enfant : 59€/2H/Binôme

A/E MACARONS D'HALLOWEEN x VERO
Macarons au chocolat Araignées
- SAMEDI 19 OCTOBRE 10:00 A 12:00

A/E GÂTEAU CITROUILLE x CELINE (pâte à sucre, base gâteau yaourt, crème mascarpone nutella)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Démonstrations Gratuites :

DEMO ROBOTS CUISEURS (MAGIMIX, KENWOOD, MOULINEX, KITCHENAID)
- VENDREDI 4 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- JEUDI 29 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00

N'oubliez pas vos boites pour rapporter chez vous vos préparations !!

Centre commercial Le Lido de la Marana,
Rte du stade, 20 600 FURIANI.
Contact & résa : www.atelier-gourmand.fr
04 95 30 89 48 · bastia@atelier-gourmand.fr

Cuisine passion accessoires et ustensiles de cuisine & L'atelier Gourmand Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

VOUS PRÉSENTENT LEUR PROGRAMME DES COURS OCTOBRE

Les cours Adultes : 39€/2H

LA CHINE 2.0 x VERO
Raviolis au porc ; Riz sauté à l'aigre-douce ; Soupe aux crevettes
- MARDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA CUISINE THAÏ x VERO
Banane au lait de coco ; Le tigre qui pleure. (Bœuf thaï); Le véritable pad thaï
- JEUDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00

PANIER DE SEPTEMBRE x VERO
Ratatouille, crumble au thym ; Poulet à la sauge, pommes de terre éventail; Tarte renversée aux pêches
- JEUDI 03 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE LAYER CAKE VANILLE/POMMES CARAMÉLISÉES x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00

CAKE CITRON COEUR LEMON CURD x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE VIN DANS LA CUISINE x VERO
Poire pochée au Layon, crème brulée au Roquefort ; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail ; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes
- MARDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 17:00 A 19:00

PANIER DE L'AUTOMNE x VERO
Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne ; Roulé à la pâte à tartiner croustillante à la noisette maison ; Mousse de foies de volaille au porto
- JEUDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- MARDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

UN SOIR A BEYROUTH x VERO
Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)
- JEUDI 10 OCTOBRE 17:00 A 19:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SUSHI, MAKI, CALIFORNIA x AURELIA
Les sushis, les makis, california rolls...
- MERCREDI 16 OCTOBRE 18:00 A 20:00

NUMBER CAKE CHOCOLAT x CELINE
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA FANTASTIK FORET NOIRE x AURELIA
- MERCREDI 30 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Adultes : 49€/2H

LE PARIS BREST avec MARC VENTURA
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14:00 A 17:00

LE PANETONNE avec MARC VENTURA
- VENDREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 17:00

Les cours Enfants: 29€/2H

E/5 ANS MA DÉCLINAISON DE MUFFINS x VERO
Muffins au Nutella ; Muffins aux pommes; Muffins aux smarties
- VENDREDI 04 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/5 ANS DUO SABLES NUTELLA/FRAISE x CELINE
- MERCREDI 09 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES BOUCHÉES SALÉES x VERO
Quiche lorraine ; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre
- VENDREDI 11 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS HALLOWEEN x VERO
Moelleux au chocolat araignées ; Doigts de Sorcières
- VENDREDI 18 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS CUCPCAKES MECHANTS MINION x CELINE
- MARDI 22 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES MAC'CITROUILLES D'HALLOWEEN x AURELIA
Macarons meringue Italienne NUTELLA
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 31 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/3 ANS (pour les mini mini chef) MON GOÛTER HALLOWEEN x AURELIA
- JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00

E/5 ANS LES COOKIES ET MUFFINS DE L'HORREUR x CELINE (cookies araignées chocolat cacahuètes, cupcakes choco momies)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Parent-Enfant : 59€/2H/Binôme

A/E MACARONS D'HALLOWEEN x VERO
Macarons au chocolat Araignées
- SAMEDI 19 OCTOBRE 10:00 A 12:00

A/E GÂTEAU CITROUILLE x CELINE (pâte à sucre, base gâteau yaourt, crème mascarpone nutella)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Démonstrations Gratuites :

DEMO ROBOTS CUISEURS (MAGIMIX, KENWOOD, MOULINEX, KITCHENAID)
- VENDREDI 4 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- JEUDI 29 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00

N'oubliez pas vos boites pour rapporter chez vous vos préparations !!

Centre commercial Le Lido de la Marana,
Rte du stade, 20 600 FURIANI.
Contact & résa : www.atelier-gourmand.fr
04 95 30 89 48 · bastia@atelier-gourmand.fr

Cuisine passion accessoires et ustensiles de cuisine & L'atelier Gourmand Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

VOUS PRÉSENTENT LEUR PROGRAMME DES COURS OCTOBRE

Les cours Adultes : 39€/2H

LA CHINE 2.0 x VERO
Raviolis au porc ; Riz sauté à l'aigre-douce ; Soupe aux crevettes
- MARDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA CUISINE THAÏ x VERO
Banane au lait de coco ; Le tigre qui pleure. (Bœuf thaï); Le véritable pad thaï
- JEUDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00

PANIER DE SEPTEMBRE x VERO
Ratatouille, crumble au thym ; Poulet à la sauge, pommes de terre éventail; Tarte renversée aux pêches
- JEUDI 03 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE LAYER CAKE VANILLE/POMMES CARAMÉLISÉES x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00

CAKE CITRON COEUR LEMON CURD x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE VIN DANS LA CUISINE x VERO
Poire pochée au Layon, crème brulée au Roquefort ; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail ; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes
- MARDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 17:00 A 19:00

PANIER DE L'AUTOMNE x VERO
Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne ; Roulé à la pâte à tartiner croustillante à la noisette maison ; Mousse de foies de volaille au porto
- JEUDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- MARDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

UN SOIR A BEYROUTH x VERO
Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)
- JEUDI 10 OCTOBRE 17:00 A 19:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SUSHI, MAKI, CALIFORNIA x AURELIA
Les sushis, les makis, california rolls...
- MERCREDI 16 OCTOBRE 18:00 A 20:00

NUMBER CAKE CHOCOLAT x CELINE
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA FANTASTIK FORET NOIRE x AURELIA
- MERCREDI 30 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Adultes : 49€/2H

LE PARIS BREST avec MARC VENTURA
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14:00 A 17:00

LE PANETONNE avec MARC VENTURA
- VENDREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 17:00

Les cours Enfants: 29€/2H

E/5 ANS MA DÉCLINAISON DE MUFFINS x VERO
Muffins au Nutella ; Muffins aux pommes; Muffins aux smarties
- VENDREDI 04 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/5 ANS DUO SABLES NUTELLA/FRAISE x CELINE
- MERCREDI 09 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES BOUCHÉES SALÉES x VERO
Quiche lorraine ; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre
- VENDREDI 11 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS HALLOWEEN x VERO
Moelleux au chocolat araignées ; Doigts de Sorcières
- VENDREDI 18 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS CUCPCAKES MECHANTS MINION x CELINE
- MARDI 22 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES MAC'CITROUILLES D'HALLOWEEN x AURELIA
Macarons meringue Italienne NUTELLA
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 31 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/3 ANS (pour les mini mini chef) MON GOÛTER HALLOWEEN x AURELIA
- JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00

E/5 ANS LES COOKIES ET MUFFINS DE L'HORREUR x CELINE (cookies araignées chocolat cacahuètes, cupcakes choco momies)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Parent-Enfant : 59€/2H/Binôme

A/E MACARONS D'HALLOWEEN x VERO
Macarons au chocolat Araignées
- SAMEDI 19 OCTOBRE 10:00 A 12:00

A/E GÂTEAU CITROUILLE x CELINE (pâte à sucre, base gâteau yaourt, crème mascarpone nutella)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Démonstrations Gratuites :

DEMO ROBOTS CUISEURS (MAGIMIX, KENWOOD, MOULINEX, KITCHENAID)
- VENDREDI 4 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- JEUDI 29 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00

N'oubliez pas vos boites pour rapporter chez vous vos préparations !!

Centre commercial Le Lido de la Marana,
Rte du stade, 20 600 FURIANI.
Contact & résa : www.atelier-gourmand.fr
04 95 30 89 48 · bastia@atelier-gourmand.fr

Cuisine passion accessoires et ustensiles de cuisine & L'atelier Gourmand Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

VOUS PRÉSENTENT LEUR PROGRAMME DES COURS OCTOBRE

Les cours Adultes : 39€/2H

LA CHINE 2.0 x VERO
Raviolis au porc ; Riz sauté à l'aigre-douce ; Soupe aux crevettes
- MARDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA CUISINE THAÏ x VERO
Banane au lait de coco ; Le tigre qui pleure. (Bœuf thaï); Le véritable pad thaï
- JEUDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00

PANIER DE SEPTEMBRE x VERO
Ratatouille, crumble au thym ; Poulet à la sauge, pommes de terre éventail; Tarte renversée aux pêches
- JEUDI 03 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE LAYER CAKE VANILLE/POMMES CARAMÉLISÉES x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00

CAKE CITRON COEUR LEMON CURD x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE VIN DANS LA CUISINE x VERO
Poire pochée au Layon, crème brulée au Roquefort ; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail ; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes
- MARDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 17:00 A 19:00

PANIER DE L'AUTOMNE x VERO
Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne ; Roulé à la pâte à tartiner croustillante à la noisette maison ; Mousse de foies de volaille au porto
- JEUDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- MARDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

UN SOIR A BEYROUTH x VERO
Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)
- JEUDI 10 OCTOBRE 17:00 A 19:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SUSHI, MAKI, CALIFORNIA x AURELIA
Les sushis, les makis, california rolls...
- MERCREDI 16 OCTOBRE 18:00 A 20:00

NUMBER CAKE CHOCOLAT x CELINE
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA FANTASTIK FORET NOIRE x AURELIA
- MERCREDI 30 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Adultes : 49€/2H

LE PARIS BREST avec MARC VENTURA
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14:00 A 17:00

LE PANETONNE avec MARC VENTURA
- VENDREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 17:00

Les cours Enfants: 29€/2H

E/5 ANS MA DÉCLINAISON DE MUFFINS x VERO
Muffins au Nutella ; Muffins aux pommes; Muffins aux smarties
- VENDREDI 04 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/5 ANS DUO SABLES NUTELLA/FRAISE x CELINE
- MERCREDI 09 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES BOUCHÉES SALÉES x VERO
Quiche lorraine ; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre
- VENDREDI 11 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS HALLOWEEN x VERO
Moelleux au chocolat araignées ; Doigts de Sorcières
- VENDREDI 18 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS CUCPCAKES MECHANTS MINION x CELINE
- MARDI 22 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES MAC'CITROUILLES D'HALLOWEEN x AURELIA
Macarons meringue Italienne NUTELLA
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 31 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/3 ANS (pour les mini mini chef) MON GOÛTER HALLOWEEN x AURELIA
- JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00

E/5 ANS LES COOKIES ET MUFFINS DE L'HORREUR x CELINE (cookies araignées chocolat cacahuètes, cupcakes choco momies)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Parent-Enfant : 59€/2H/Binôme

A/E MACARONS D'HALLOWEEN x VERO
Macarons au chocolat Araignées
- SAMEDI 19 OCTOBRE 10:00 A 12:00

A/E GÂTEAU CITROUILLE x CELINE (pâte à sucre, base gâteau yaourt, crème mascarpone nutella)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Démonstrations Gratuites :

DEMO ROBOTS CUISEURS (MAGIMIX, KENWOOD, MOULINEX, KITCHENAID)
- VENDREDI 4 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- JEUDI 29 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00

N'oubliez pas vos boites pour rapporter chez vous vos préparations !!

Centre commercial Le Lido de la Marana,
Rte du stade, 20 600 FURIANI.
Contact & résa : www.atelier-gourmand.fr
04 95 30 89 48 · bastia@atelier-gourmand.fr

Cuisine passion accessoires et ustensiles de cuisine & L'atelier Gourmand Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

VOUS PRÉSENTENT LEUR PROGRAMME DES COURS OCTOBRE

Les cours Adultes : 39€/2H

LA CHINE 2.0 x VERO
Raviolis au porc ; Riz sauté à l'aigre-douce ; Soupe aux crevettes
- MARDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA CUISINE THAÏ x VERO
Banane au lait de coco ; Le tigre qui pleure. (Bœuf thaï); Le véritable pad thaï
- JEUDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00

PANIER DE SEPTEMBRE x VERO
Ratatouille, crumble au thym ; Poulet à la sauge, pommes de terre éventail; Tarte renversée aux pêches
- JEUDI 03 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE LAYER CAKE VANILLE/POMMES CARAMÉLISÉES x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00

CAKE CITRON COEUR LEMON CURD x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE VIN DANS LA CUISINE x VERO
Poire pochée au Layon, crème brulée au Roquefort ; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail ; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes
- MARDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 17:00 A 19:00

PANIER DE L'AUTOMNE x VERO
Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne ; Roulé à la pâte à tartiner croustillante à la noisette maison ; Mousse de foies de volaille au porto
- JEUDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- MARDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

UN SOIR A BEYROUTH x VERO
Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)
- JEUDI 10 OCTOBRE 17:00 A 19:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SUSHI, MAKI, CALIFORNIA x AURELIA
Les sushis, les makis, california rolls...
- MERCREDI 16 OCTOBRE 18:00 A 20:00

NUMBER CAKE CHOCOLAT x CELINE
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA FANTASTIK FORET NOIRE x AURELIA
- MERCREDI 30 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Adultes : 49€/2H

LE PARIS BREST avec MARC VENTURA
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14:00 A 17:00

LE PANETONNE avec MARC VENTURA
- VENDREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 17:00

Les cours Enfants: 29€/2H

E/5 ANS MA DÉCLINAISON DE MUFFINS x VERO
Muffins au Nutella ; Muffins aux pommes; Muffins aux smarties
- VENDREDI 04 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/5 ANS DUO SABLES NUTELLA/FRAISE x CELINE
- MERCREDI 09 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES BOUCHÉES SALÉES x VERO
Quiche lorraine ; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre
- VENDREDI 11 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS HALLOWEEN x VERO
Moelleux au chocolat araignées ; Doigts de Sorcières
- VENDREDI 18 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS CUCPCAKES MECHANTS MINION x CELINE
- MARDI 22 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES MAC'CITROUILLES D'HALLOWEEN x AURELIA
Macarons meringue Italienne NUTELLA
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 31 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/3 ANS (pour les mini mini chef) MON GOÛTER HALLOWEEN x AURELIA
- JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00

E/5 ANS LES COOKIES ET MUFFINS DE L'HORREUR x CELINE (cookies araignées chocolat cacahuètes, cupcakes choco momies)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Parent-Enfant : 59€/2H/Binôme

A/E MACARONS D'HALLOWEEN x VERO
Macarons au chocolat Araignées
- SAMEDI 19 OCTOBRE 10:00 A 12:00

A/E GÂTEAU CITROUILLE x CELINE (pâte à sucre, base gâteau yaourt, crème mascarpone nutella)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Démonstrations Gratuites :

DEMO ROBOTS CUISEURS (MAGIMIX, KENWOOD, MOULINEX, KITCHENAID)
- VENDREDI 4 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- JEUDI 29 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00

N'oubliez pas vos boites pour rapporter chez vous vos préparations !!

Centre commercial Le Lido de la Marana,
Rte du stade, 20 600 FURIANI.
Contact & résa : www.atelier-gourmand.fr
04 95 30 89 48 · bastia@atelier-gourmand.fr

Cuisine passion accessoires et ustensiles de cuisine & L'atelier Gourmand Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

VOUS PRÉSENTENT LEUR PROGRAMME DES COURS OCTOBRE

Les cours Adultes : 39€/2H

LA CHINE 2.0 x VERO
Raviolis au porc ; Riz sauté à l'aigre-douce ; Soupe aux crevettes
- MARDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA CUISINE THAÏ x VERO
Banane au lait de coco ; Le tigre qui pleure. (Bœuf thaï); Le véritable pad thaï
- JEUDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00

PANIER DE SEPTEMBRE x VERO
Ratatouille, crumble au thym ; Poulet à la sauge, pommes de terre éventail; Tarte renversée aux pêches
- JEUDI 03 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE LAYER CAKE VANILLE/POMMES CARAMÉLISÉES x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00

CAKE CITRON COEUR LEMON CURD x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE VIN DANS LA CUISINE x VERO
Poire pochée au Layon, crème brulée au Roquefort ; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail ; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes
- MARDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 17:00 A 19:00

PANIER DE L'AUTOMNE x VERO
Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne ; Roulé à la pâte à tartiner croustillante à la noisette maison ; Mousse de foies de volaille au porto
- JEUDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- MARDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

UN SOIR A BEYROUTH x VERO
Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)
- JEUDI 10 OCTOBRE 17:00 A 19:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SUSHI, MAKI, CALIFORNIA x AURELIA
Les sushis, les makis, california rolls...
- MERCREDI 16 OCTOBRE 18:00 A 20:00

NUMBER CAKE CHOCOLAT x CELINE
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA FANTASTIK FORET NOIRE x AURELIA
- MERCREDI 30 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Adultes : 49€/2H

LE PARIS BREST avec MARC VENTURA
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14:00 A 17:00

LE PANETONNE avec MARC VENTURA
- VENDREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 17:00

Les cours Enfants: 29€/2H

E/5 ANS MA DÉCLINAISON DE MUFFINS x VERO
Muffins au Nutella ; Muffins aux pommes; Muffins aux smarties
- VENDREDI 04 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/5 ANS DUO SABLES NUTELLA/FRAISE x CELINE
- MERCREDI 09 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES BOUCHÉES SALÉES x VERO
Quiche lorraine ; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre
- VENDREDI 11 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS HALLOWEEN x VERO
Moelleux au chocolat araignées ; Doigts de Sorcières
- VENDREDI 18 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS CUCPCAKES MECHANTS MINION x CELINE
- MARDI 22 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES MAC'CITROUILLES D'HALLOWEEN x AURELIA
Macarons meringue Italienne NUTELLA
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 31 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/3 ANS (pour les mini mini chef) MON GOÛTER HALLOWEEN x AURELIA
- JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00

E/5 ANS LES COOKIES ET MUFFINS DE L'HORREUR x CELINE (cookies araignées chocolat cacahuètes, cupcakes choco momies)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Parent-Enfant : 59€/2H/Binôme

A/E MACARONS D'HALLOWEEN x VERO
Macarons au chocolat Araignées
- SAMEDI 19 OCTOBRE 10:00 A 12:00

A/E GÂTEAU CITROUILLE x CELINE (pâte à sucre, base gâteau yaourt, crème mascarpone nutella)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Démonstrations Gratuites :

DEMO ROBOTS CUISEURS (MAGIMIX, KENWOOD, MOULINEX, KITCHENAID)
- VENDREDI 4 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- JEUDI 29 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00

N'oubliez pas vos boites pour rapporter chez vous vos préparations !!

Centre commercial Le Lido de la Marana,
Rte du stade, 20 600 FURIANI.
Contact & résa : www.atelier-gourmand.fr
04 95 30 89 48 · bastia@atelier-gourmand.fr

Cuisine passion accessoires et ustensiles de cuisine & L'atelier Gourmand Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

VOUS PRÉSENTENT LEUR PROGRAMME DES COURS OCTOBRE

Les cours Adultes : 39€/2H

LA CHINE 2.0 x VERO
Raviolis au porc ; Riz sauté à l'aigre-douce ; Soupe aux crevettes
- MARDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA CUISINE THAÏ x VERO
Banane au lait de coco ; Le tigre qui pleure. (Bœuf thaï); Le véritable pad thaï
- JEUDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00

PANIER DE SEPTEMBRE x VERO
Ratatouille, crumble au thym ; Poulet à la sauge, pommes de terre éventail; Tarte renversée aux pêches
- JEUDI 03 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE LAYER CAKE VANILLE/POMMES CARAMÉLISÉES x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00

CAKE CITRON COEUR LEMON CURD x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE VIN DANS LA CUISINE x VERO
Poire pochée au Layon, crème brulée au Roquefort ; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail ; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes
- MARDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 17:00 A 19:00

PANIER DE L'AUTOMNE x VERO
Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne ; Roulé à la pâte à tartiner croustillante à la noisette maison ; Mousse de foies de volaille au porto
- JEUDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- MARDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

UN SOIR A BEYROUTH x VERO
Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)
- JEUDI 10 OCTOBRE 17:00 A 19:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SUSHI, MAKI, CALIFORNIA x AURELIA
Les sushis, les makis, california rolls...
- MERCREDI 16 OCTOBRE 18:00 A 20:00

NUMBER CAKE CHOCOLAT x CELINE
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA FANTASTIK FORET NOIRE x AURELIA
- MERCREDI 30 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Adultes : 49€/2H

LE PARIS BREST avec MARC VENTURA
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14:00 A 17:00

LE PANETONNE avec MARC VENTURA
- VENDREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 17:00

Les cours Enfants: 29€/2H

E/5 ANS MA DÉCLINAISON DE MUFFINS x VERO
Muffins au Nutella ; Muffins aux pommes; Muffins aux smarties
- VENDREDI 04 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/5 ANS DUO SABLES NUTELLA/FRAISE x CELINE
- MERCREDI 09 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES BOUCHÉES SALÉES x VERO
Quiche lorraine ; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre
- VENDREDI 11 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS HALLOWEEN x VERO
Moelleux au chocolat araignées ; Doigts de Sorcières
- VENDREDI 18 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS CUCPCAKES MECHANTS MINION x CELINE
- MARDI 22 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES MAC'CITROUILLES D'HALLOWEEN x AURELIA
Macarons meringue Italienne NUTELLA
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 31 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/3 ANS (pour les mini mini chef) MON GOÛTER HALLOWEEN x AURELIA
- JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00

E/5 ANS LES COOKIES ET MUFFINS DE L'HORREUR x CELINE (cookies araignées chocolat cacahuètes, cupcakes choco momies)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Parent-Enfant : 59€/2H/Binôme

A/E MACARONS D'HALLOWEEN x VERO
Macarons au chocolat Araignées
- SAMEDI 19 OCTOBRE 10:00 A 12:00

A/E GÂTEAU CITROUILLE x CELINE (pâte à sucre, base gâteau yaourt, crème mascarpone nutella)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Démonstrations Gratuites :

DEMO ROBOTS CUISEURS (MAGIMIX, KENWOOD, MOULINEX, KITCHENAID)
- VENDREDI 4 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- JEUDI 29 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00

N'oubliez pas vos boites pour rapporter chez vous vos préparations !!

Centre commercial Le Lido de la Marana,
Rte du stade, 20 600 FURIANI.
Contact & résa : www.atelier-gourmand.fr
04 95 30 89 48 · bastia@atelier-gourmand.fr

Cuisine passion accessoires et ustensiles de cuisine & L'atelier Gourmand Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

VOUS PRÉSENTENT LEUR PROGRAMME DES COURS OCTOBRE

Les cours Adultes : 39€/2H

LA CHINE 2.0 x VERO
Raviolis au porc ; Riz sauté à l'aigre-douce ; Soupe aux crevettes
- MARDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA CUISINE THAÏ x VERO
Banane au lait de coco ; Le tigre qui pleure. (Bœuf thaï); Le véritable pad thaï
- JEUDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00

PANIER DE SEPTEMBRE x VERO
Ratatouille, crumble au thym ; Poulet à la sauge, pommes de terre éventail; Tarte renversée aux pêches
- JEUDI 03 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE LAYER CAKE VANILLE/POMMES CARAMÉLISÉES x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00

CAKE CITRON COEUR LEMON CURD x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE VIN DANS LA CUISINE x VERO
Poire pochée au Layon, crème brulée au Roquefort ; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail ; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes
- MARDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 17:00 A 19:00

PANIER DE L'AUTOMNE x VERO
Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne ; Roulé à la pâte à tartiner croustillante à la noisette maison ; Mousse de foies de volaille au porto
- JEUDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- MARDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

UN SOIR A BEYROUTH x VERO
Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)
- JEUDI 10 OCTOBRE 17:00 A 19:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SUSHI, MAKI, CALIFORNIA x AURELIA
Les sushis, les makis, california rolls...
- MERCREDI 16 OCTOBRE 18:00 A 20:00

NUMBER CAKE CHOCOLAT x CELINE
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA FANTASTIK FORET NOIRE x AURELIA
- MERCREDI 30 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Adultes : 49€/2H

LE PARIS BREST avec MARC VENTURA
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14:00 A 17:00

LE PANETONNE avec MARC VENTURA
- VENDREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 17:00

Les cours Enfants: 29€/2H

E/5 ANS MA DÉCLINAISON DE MUFFINS x VERO
Muffins au Nutella ; Muffins aux pommes; Muffins aux smarties
- VENDREDI 04 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/5 ANS DUO SABLES NUTELLA/FRAISE x CELINE
- MERCREDI 09 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES BOUCHÉES SALÉES x VERO
Quiche lorraine ; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre
- VENDREDI 11 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS HALLOWEEN x VERO
Moelleux au chocolat araignées ; Doigts de Sorcières
- VENDREDI 18 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS CUCPCAKES MECHANTS MINION x CELINE
- MARDI 22 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES MAC'CITROUILLES D'HALLOWEEN x AURELIA
Macarons meringue Italienne NUTELLA
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 31 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/3 ANS (pour les mini mini chef) MON GOÛTER HALLOWEEN x AURELIA
- JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00

E/5 ANS LES COOKIES ET MUFFINS DE L'HORREUR x CELINE (cookies araignées chocolat cacahuètes, cupcakes choco momies)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Parent-Enfant : 59€/2H/Binôme

A/E MACARONS D'HALLOWEEN x VERO
Macarons au chocolat Araignées
- SAMEDI 19 OCTOBRE 10:00 A 12:00

A/E GÂTEAU CITROUILLE x CELINE (pâte à sucre, base gâteau yaourt, crème mascarpone nutella)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Démonstrations Gratuites :

DEMO ROBOTS CUISEURS (MAGIMIX, KENWOOD, MOULINEX, KITCHENAID)
- VENDREDI 4 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- JEUDI 29 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00

N'oubliez pas vos boites pour rapporter chez vous vos préparations !!

Centre commercial Le Lido de la Marana,
Rte du stade, 20 600 FURIANI.
Contact & résa : www.atelier-gourmand.fr
04 95 30 89 48 · bastia@atelier-gourmand.fr

Cuisine passion accessoires et ustensiles de cuisine & L'atelier Gourmand Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

VOUS PRÉSENTENT LEUR PROGRAMME DES COURS OCTOBRE

Les cours Adultes : 39€/2H

LA CHINE 2.0 x VERO
Raviolis au porc ; Riz sauté à l'aigre-douce ; Soupe aux crevettes
- MARDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA CUISINE THAÏ x VERO
Banane au lait de coco ; Le tigre qui pleure. (Bœuf thaï); Le véritable pad thaï
- JEUDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00

PANIER DE SEPTEMBRE x VERO
Ratatouille, crumble au thym ; Poulet à la sauge, pommes de terre éventail; Tarte renversée aux pêches
- JEUDI 03 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE LAYER CAKE VANILLE/POMMES CARAMÉLISÉES x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00

CAKE CITRON COEUR LEMON CURD x CELINE
- SAMEDI 05 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE VIN DANS LA CUISINE x VERO
Poire pochée au Layon, crème brulée au Roquefort ; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail ; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes
- MARDI 08 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 17:00 A 19:00

PANIER DE L'AUTOMNE x VERO
Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne ; Roulé à la pâte à tartiner croustillante à la noisette maison ; Mousse de foies de volaille au porto
- JEUDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- MARDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

UN SOIR A BEYROUTH x VERO
Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)
- JEUDI 10 OCTOBRE 17:00 A 19:00
- JEUDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SUSHI, MAKI, CALIFORNIA x AURELIA
Les sushis, les makis, california rolls...
- MERCREDI 16 OCTOBRE 18:00 A 20:00

NUMBER CAKE CHOCOLAT x CELINE
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LA FANTASTIK FORET NOIRE x AURELIA
- MERCREDI 30 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Adultes : 49€/2H

LE PARIS BREST avec MARC VENTURA
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14:00 A 17:00

LE PANETONNE avec MARC VENTURA
- VENDREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 17:00

Les cours Enfants: 29€/2H

E/5 ANS MA DÉCLINAISON DE MUFFINS x VERO
Muffins au Nutella ; Muffins aux pommes; Muffins aux smarties
- VENDREDI 04 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/5 ANS DUO SABLES NUTELLA/FRAISE x CELINE
- MERCREDI 09 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES BOUCHÉES SALÉES x VERO
Quiche lorraine ; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre
- VENDREDI 11 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS HALLOWEEN x VERO
Moelleux au chocolat araignées ; Doigts de Sorcières
- VENDREDI 18 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS CUCPCAKES MECHANTS MINION x CELINE
- MARDI 22 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/7 ANS LES MAC'CITROUILLES D'HALLOWEEN x AURELIA
Macarons meringue Italienne NUTELLA
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00
- JEUDI 31 OCTOBRE 17:00 A 19:00

E/3 ANS (pour les mini mini chef) MON GOÛTER HALLOWEEN x AURELIA
- JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00

E/5 ANS LES COOKIES ET MUFFINS DE L'HORREUR x CELINE (cookies araignées chocolat cacahuètes, cupcakes choco momies)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Parent-Enfant : 59€/2H/Binôme

A/E MACARONS D'HALLOWEEN x VERO
Macarons au chocolat Araignées
- SAMEDI 19 OCTOBRE 10:00 A 12:00

A/E GÂTEAU CITROUILLE x CELINE (pâte à sucre, base gâteau yaourt, crème mascarpone nutella)
- SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Démonstrations Gratuites :

DEMO ROBOTS CUISEURS (MAGIMIX, KENWOOD, MOULINEX, KITCHENAID)
- VENDREDI 4 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 12 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- SAMEDI 19 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- MERCREDI 23 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00
- JEUDI 29 OCTOBRE 14 :00 A 16 :00

N'oubliez pas vos boites pour rapporter chez vous vos préparations !!