

Programme Sept/oct 2018

Adultes : 25.000fcfa

INFLUENCES

Croustillants de poisson à la vinaigrette à la mangue; Bœuf fondant, sésame-arachide; Sablé breton, crème moussieuse et framboises

⦿ VENDREDI 14 SEPTEMBRE 18:30 A 20:30 | MARDI 25 SEPTEMBRE 14:30 A 16:30 | MERCREDI 03 OCTOBRE 09:30 A 11:30

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

AROMATES

Poulet Hymette (miel, safran, menthe...); Gâteau léger en habit d'amandes caramélisées; Profiterole au basilic et pignons de pins

⦿ MARDI 18 SEPTEMBRE 09:30 A 11:30 | VENDREDI 28 SEPTEMBRE 14:30 A 16:30 | JEUDI 04 OCTOBRE 18:30 A 20:30

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

LES INDÉMODABLES

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

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

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques + 1 petit pot avec couvercle

AU SOLEIL

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

⦿ MERCREDI 19 SEPTEMBRE 18:30 A 20:30 | VENDREDI 05 OCTOBRE 14:30 A 16:30 | JEUDI 18 OCTOBRE 09:30 A 11:30

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

MON JOLI MENU

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

⦿ JEUDI 20 SEPTEMBRE 09:30 A 11:30 | MARDI 02 OCTOBRE 14:30 A 16:30 | MERCREDI 17 OCTOBRE 18:30 A 20:30

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

LE JAPON (SUSHI ET CIE)

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

⦿ JEUDI 20 SEPTEMBRE 14:30 A 16:30 | MERCREDI 26 SEPTEMBRE 18:30 A 20:30 | VENDREDI 05 OCTOBRE 09:30 A 11:30

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

PARFUMS D'ASIE

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

⦿ VENDREDI 21 SEPTEMBRE 14:30 A 16:30 | MARDI 16 OCTOBRE 09:30 A 11:30 | JEUDI 18 OCTOBRE 18:30 A 20:30
Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s) + 1 petit pot avec couvercle

DÉCOUVERTES

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

⦿ VENDREDI 21 SEPTEMBRE 18:30 A 20:30 | MARDI 09 OCTOBRE 14:30 A 16:30 | MARDI 16 OCTOBRE 09:30 A 11:30

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques

PÂTISSERIE: LE NUMBER CAKE

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

⦿ JEUDI 27 SEPTEMBRE 14:30 A 16:30 | VENDREDI 12 OCTOBRE 18:30 A 20:30

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

LE MAGHREB

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

⦿ JEUDI 27 SEPTEMBRE 18:30 A 20:30 | MARDI 09 OCTOBRE 09:30 A 11:30 | JEUDI 11 OCTOBRE 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 5 boîte(s) hermétique(s)

ESCAPADES

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

⦿ MARDI 02 OCTOBRE 18:30 A 20:30 | JEUDI 04 OCTOBRE 14:30 A 16:30 | VENDREDI 19 OCTOBRE 09:30 A 11:30

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

Soirée de L'atelier: 30.000fcfa

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

Cours de cuisine suivi du dîner sur place, dégustation de vins

Gaspacho; Paella de l'atelier; Crème catalane

⦿ JEUDI 11 OCTOBRE 19:00 A 22:00

Prévoir pour ce cours : 1 bocal en verre avec couvercle + 1 boîte(s) hermétique(s)

Contact : 09.09.35.35/ 21.35.21.35

Mail : abidjan@atelier-gourmand.fr

Facebook : Atelier Gourmand Abidjan

Enfants: 15.000fcfa

ENFANT/ADO: JE RAMÈNE LE DESSERT!

Donuts; Pop Cakes; crème caramel

☉ SAMEDI 15 SEPTEMBRE 10:00 A 12:00 | MERCREDI 19 SEPTEMBRE 14:30 A 16:30 | LUNDI 24 SEPTEMBRE 14:30 A 16:30 | SAMEDI 06 OCTOBRE 15:00 A 17:00

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

ENFANT/ADO: JE ME RÉGALE

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

☉ SAMEDI 15 SEPTEMBRE 15:00 A 17:00 | MERCREDI 26 SEPTEMBRE 14:30 A 16:30 | VENDREDI 12 OCTOBRE 14:30 A 16:30 | LUNDI 15 OCTOBRE 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 2 boites hermétiques + 1 assiette + 1 petit pot avec couvercle

ENFANT / ADO : LA SUÈDE

Boulettes de viandes suédoises (köttbullar) et pomme de terre au persillé; Pommes de terre éventail; Cinnamon rolls (Brioches à la cannelle)

☉ LUNDI 17 SEPTEMBRE 14:30 A 16:30 | MERCREDI 10 OCTOBRE 14:30 A 16:30 | SAMEDI 13 OCTOBRE 10:00 A 12:00

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

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

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

☉ SAMEDI 29 SEPTEMBRE 10:00 A 12:00 | MERCREDI 03 OCTOBRE 14:30 A 16:30 | VENDREDI 19 OCTOBRE 14:30 A 16:30

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

ENFANT/ADO: AVEC LES COPAINS

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

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

Prévoir pour ce cours : 3 boites hermétiques + 2 ramequins ou verrines

ENFANT/ADO: TROP BON ET FAIT MAISON!

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

☉ LUNDI 08 OCTOBRE 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 2 boîte(s) hermétique(s)

Prévoir pour ce cours : 3 boites hermétiques

Adulte/enfant: 20.000fcfa

ADULTE/ENFANT: LES SUSHIS

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

☉ SAMEDI 22 SEPTEMBRE 10:00 A 12:00 | SAMEDI 13 OCTOBRE 15:00 A 17:00

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

Contact : 09.09.35.35/ 21.35.21.35

Mail : abidjan@atelier-gourmand.fr

Facebook : Atelier Gourmand Abidjan