

Programme Aout 2017

Enfants : 15.000fcfa

ENFANT/ADO : LA PIZZA

Ma pizza maison; Smoothie exotique

☉ MERCREDI 26 JUILLET 10:00 A 12:00 | MERCREDI 02 AOUT 14:30 A 16:30 | JEUDI 10 AOUT 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 2 grandes assiettes + 1 bocal avec couvercle

ENFANT/ADO: JE ME RÉGALE

Cordon bleu maison; Rôtis de légumes; Semoule au lait vanillé

☉ MERCREDI 26 JUILLET 14:30 A 16:30

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

ENFANT/ADO: LE PIQUE-NIQUE

Muffins à l'italienne (tomates confites et mozzarella); Compote de courgettes à la menthe; Cookies

☉ JEUDI 27 JUILLET 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

ENFANT/ADO: LE GOÛTER DE L'ÉTÉ

Eclairs au chocolat; Salade de fruits à la menthe

☉ JEUDI 27 JUILLET 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques

ENFANT/ ADO : CUISINE DU MONDE

Iles flottantes; Tomates farcies au bœuf à la provençale; Riz pilaf aux vermicelles (riz libanais)

☉ VENDREDI 28 JUILLET 10:00 A 12:00

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

ENFANT/ADO:LES CUPCAKES

Les cupcakes de toutes les couleurs

☉ VENDREDI 28 JUILLET 14:30 A 16:30 | JEUDI 03 AOUT 14:30 A 16:30 | JEUDI 17 AOUT 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 1 grande boîte hermétique

ENFANT/ADO: SAVEURS D'AILLEURS

Boulettes de viandes suédoises (köttbullar) et pomme de terre au persillé; Cinnamon rolls (Gâteau Suedois)

☉ LUNDI 31 JUILLET 14:30 A 16:30 | VENDREDI 11 AOUT 10:00 A 12:00

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

ENFANT/ADO : C'EST MOI QUI L'AI FAIT

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

☉ MARDI 01 AOUT 10:00 A 12:00 | MERCREDI 09 AOUT 14:30 A 16:30

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

ENFANT/ADO: CARNET DE VOYAGE

Poulet façon maffe (recette africaine); Guacamole (mexicain); Naans au fromage (pains indiens)

☉ MARDI 01 AOUT 14:30 A 16:30 | VENDREDI 18 AOUT 10:00 A 12:00

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

ENFANT/ADO: AVEC LES COPAINS

Cookies; Crumble tutti frutti; Nuggets de poulet

☉ MERCREDI 02 AOUT 10:00 A 12:00 | VENDREDI 11 AOUT 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequins ou un petit plat à gratin

ENFANT/ADO: UN VENT D'ASIE

Nems au poulet; Poulet au caramel; Soupe vietnamienne aux vermicelles poulet et crevettes

☉ JEUDI 03 AOUT 10:00 A 12:00 | VENDREDI 18 AOUT 14:30 A 16:30

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

ENFANT/ADO : PARFUMS DE VACANCES

Fougasse aux olives et aux herbes de Provence; Clafoutis aux abricots; Taboulé de semoule et légumes et tendres aiguillettes de volaille

☉ VENDREDI 04 AOUT 10:00 A 12:00 | MARDI 08 AOUT 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques + 1 petit plat à gratin

ENFANT/ADO: POP DESSERTS

Pop Cakes multicolores; Cake au caramel et popcorns

☉ VENDREDI 04 AOUT 14:30 A 16:30 | MERCREDI 16 AOUT 10:00 A 12:00

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

ENFANT/ADO: LE PIQUE-NIQUE

Mini-cake olives et Vache Qui Rit; Brochettes de crevettes, volaille et ananas; Houmous et pain pita

☉ MARDI 08 AOUT 10:00 A 12:00 | JEUDI 17 AOUT 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques

ENFANT/ADO: PLEIN LA VUE!

whoopies banane-nutella; Bagels maison au sésame, fromage frais, poulet et avocat

☉ MERCREDI 09 AOÛT 10:00 À 12:00 | LUNDI 14 AOÛT 14:30 À 16:30

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

ENFANT/ADO: PÂTISSERIE: LE GÂTEAU ROULÉ DÉCORÉ GIRAFE AU CHOCOLAT

Gâteau roulé décoré girafe au chocolat

☉ JEUDI 10 AOUT 14:30 A 16:30 | LUNDI 14 AOUT 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 1 grande boîte ou un plat à cake

ENFANT/ADO: CA SENT BON EN CUISINE!

Madeleines; Riz au lait; Crêpes farcies au poulet

☉ SAMEDI 12 AOÛT 15:00 À 17:00 | MERCREDI 16 AOÛT 14:30 À 16:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 4 ramequins ou verrines

Réservation : 09.09.35.35 ou par mail :

abidjan@atelier-gourmand.fr

Prima center, Zone 4

Facebook : Atelier Gourmand Abidjan

Adultes : 25.000fcfa

APPRENDRE LE FRANCAIS EN CUISINANT: CUISINE DE FRANCE

Croque-Monsieur; Tarte tatin aux pommes fondantes;
Ratatouille à la menthe

🕒 VENDREDI 28 JUILLET 18:00 A 20:00

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

L'ESPAGNE

Gaspacho; Crème catalane; Paella de l'atelier

🕒 SAMEDI 29 JUILLET 10:00 A 12:00

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

TOURBILLON DE SAVEURS

Tarte noisette et parmesan aux shiitakés; Blanquette gambas et volaille, revisitée façon Asie; Tuiles dentelle, ananas poêlé et crème fouettée passion

🕒 SAMEDI 12 AOUT 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 moule(s) à tartelette + 2 ramequin(s) ou un petit plat à gratin

VOYAGE EN GRECE

Feuilleté grec à la feta et aux épinards (Spanakopita);
Moussaka au boeuf; Houmous et pain pita

🕒 SAMEDI 19 AOUT 15:00 A 17:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s) + 1 plat à gratin moyen

Soirée de L'atelier : 30.000fcfa

Soirée cours de cuisine suivi du dîner avec Chef Prisca Gilbert

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

🕒 VENDREDI 04 AOUT 19:00 A 22:00

Parents/enfants : 25.000fcfa

PARENT/ENFANT: LA CUISINE HONGROISE

Poulet moelleux au paprika et ses pâtes aux oeufs maison;
Brioche hongroises à la confiture; Salade de concombre aigre-douce

🕒 SAMEDI 05 AOUT 10:00 A 12:00

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

Réservation : 09.09.35.35 ou par mail :
abidjan@atelier-gourmand.fr

Prima center, Zone 4

Facebook : Atelier Gourmand Abidjan