

Cuisine Passion
Avenue de la Libération
Imm le bearn
20600 Bastia
04.95.30.89.48
bastia@atelier-gourmand.fr

Suivez nous sur FB : Cuisine passion l'Atelier

LES SABAYONS

Gambas marinées au citron, sabayon mousseux au curry; Flan au potiron, sabayon au parmesan; Poires pochées, sabayon cacao

- mercredi 01 octobre 10:00 - 12:00
- vendredi 03 octobre 17:30 - 19:30
- samedi 11 octobre 14:30 - 16:30
- jeudi 16 octobre 14:00 - 16:00
- jeudi 30 octobre 10:00 - 12:00 Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 Bocaux en verre avec couvercle + 1 pot à confiture avec couvercle

TRUC ET ASTUCES LA PRÉSENTATION À L'ASSIETTE

Allumettes feuilletées, crème caramel et chips de pomme; Samossas de légumes, figues rôties au chèvre et jambon croustillant

- jeudi 02 octobre 10:00 - 12:00
- samedi 04 octobre 17:00 - 19:00
- vendredi 10 octobre 09:30 - 11:30
- vendredi 17 octobre 10:00 - 12:00
- mercredi 29 octobre 14:00 - 16:00
Prévoir pour ce cours : 5 boîte(s) hermétique(s)

MACARONS 3.1

Macarons à la tapenade; Macarons au caramel au beurre salé; Ganache chocolat-gingembre

- jeudi 02 octobre 14:00 - 16:00
- jeudi 09 octobre 09:30 - 11:30
- samedi 11 octobre 17:30 - 19:30
- mercredi 15 octobre 17:30 - 19:30
- vendredi 17 octobre 14:00 - 16:00
- mercredi 22 octobre 17:00 - 19:00
Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

ANNIVERSAIRE EVA (SÉSSION PRIVÉE)

Roulé à la pâte à tartiner croustillante à la noisette maison

- mercredi 01 octobre 14:00 - 17:00



ENFANTS: C'EST MOI QUI L'AI FAIT!

Chouquettes aux grains de sucre; Bouchées à la reine

- mercredi 01 octobre 14:00 - 16:00
- samedi 11 octobre 09:30 - 11:30
Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

VOYAGE CULINAIRE HISPANIQUE

Menu en cours...

- jeudi 02 octobre 17:00 - 19:00
- vendredi 10 octobre 14:30 - 16:30
- mercredi 15 octobre 10:00 - 12:00
- jeudi 30 octobre 14:00 - 16:00 Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s) Moyenne(s)

DE BRICK ET DE BON

Croustillant au poulet, fromage frais et abricots secs; Cornets croustillants au houmous et graines de sésame; Mille-feuille mousse chocolat-gingembre

- vendredi 03 octobre 10:00 - 12:00
- mercredi 08 octobre 17:30 - 19:30
- vendredi 10 octobre 17:30 - 19:30
- jeudi 16 octobre 10:00 - 12:00
- jeudi 23 octobre 15:00 - 17:00
- jeudi 30 octobre 17:00 - 19:00 Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

LE ROI SAINT HONORÉ

Le Saint-Honoré

- vendredi 03 octobre 14:00 - 16:00
- mercredi 08 octobre 09:30 - 11:30
- jeudi 16 octobre 17:00 - 19:00
Prévoir pour ce cours : 1 Plat avec couvercle

LA PIZZA AVEC FRANCK DE « BASTELLA »(supplément 15 €)

Les pizzas

⦿ samedi 04 octobre 10:00 - 12:00 Prévoir pour ce cours : 2 Plats a tarte 20cm

PARENTS-ENFANTS : LES ANIMAUX

Souris en meringue; Crocodile en pâte d'amandes; Bonhomme sablé glacé

⦿ samedi 04 octobre 14:00 - 16:00

⦿ samedi 18 octobre 14:00 - 16:00

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

ENFANTS: MES GÂTEAUX EN « IES »;

Cookies; Brownies

⦿ mercredi 08 octobre 14:30 - 16:30

⦿ mardi 28 octobre 14:00 - 16:00

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

Moyenne(s) + 1 boîte(s) hermétique(s)

SÉSSION PRIVÉE MENU EXPRESS

Wok d'émincé de poulet aux noix de cajou; Café Gourmand

⦿ jeudi 09 octobre 12:15 - 13:45

CUISINE CORSE avec Corine du MET café (supplément 15 €)

Fiadone; Storzapretti

⦿ jeudi 09 octobre 17:00 - 19:00 Prévoir pour ce cours : 1 petit plat à gratin + 1 boîte(s) hermétique(s)

ENFANTS: UN PENCHANT POUR LE SALÉ

Tomates farcies au boeuf; Risotto façon carbonara

⦿ mercredi 15 octobre 14:00 - 16:00 | mardi 21

octobre 14:00 - 16:00 Prévoir pour ce cours

: 2 boîte(s) hermétique(s)

LE NOUGAT DE MONTELMAR par Stéphanie (supplément 15 €)

Nougat de Montelimar

⦿ vendredi 17 octobre 18:00 - 20:00

MES SOINS BIO FAITS MAISON avec Nelly (supplément 15 €)

Exfoliant banane; Exfoliant corps; Gommage anti cellulite; Boisson détox; Soupes curatives; Masque de beauté pour peaux sèches; Soupe pour améliorer la circulation sanguine

⦿ samedi 18 octobre 10:00 - 12:00 Prévoir

pour ce cours : 5 Boite(s) hermétique(s) petite(s) + 1 bocal en verre avec couvercle + 1 boîte(s) hermétique(s)

TRIANON CHOCOLAT BLANC COCO ET MANGUE

Trianon chocolat blanc, coco et mangue glaçage miroir à la framboise

⦿ samedi 18 octobre 18:00 - 20:00

⦿ mercredi 29 octobre 17:00 - 19:00

Prévoir pour ce cours : 1 moule(s) a manqué diam.18-20 + 1 Plat avec couvercle

SÉSSION PRIVÉE

Storzapretti; Fiadone; Carpaccio de Coppa Tome et Salinu

⦿ mercredi 22 octobre 10:00 - 12:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte(s) hermétique(s) + 1 petit plat à gratin + 1 assiette (s) de 25 cm

COURS ADOS: MON MENU ORANGE D'HALLOWEEN (à partir de 12 ans)

Moelleux à la carotte et au cumin; Haddock au genièvre et au curry; Gâteau de potiron, coulis chocolat

⦿ mercredi 22 octobre 14:00 - 16:00

⦿ vendredi 31 octobre 16:00 - 18:00

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

MENU EXPRESS

Wok de poulet aux noix de cajou; Café Gourmand

⦿ jeudi 23 octobre 12:15 - 13:45

RENCONTRES SPEED COOKING (supplément 15 €)

Menu surprise!

⦿ jeudi 23 octobre 19:00 - 22:00

PARENTS-ENFANTS LA CITROUILLE D'HALLOWEEN

La citrouille d'halloween

⦿ mercredi 29 octobre 10:00 - 12:00

⦿ vendredi 31 octobre 13:00 - 15:00

DINER ACCORD METS ET VIN avec le sommelier de L'EMPREINTE CAVISTE (supplément 15 €)

Mousseline de lentilles corail à l'orange; Gâteau de potiron, coulis chocolat; Mille-feuilles de blettes et haddock au beurre blanc

⦿ vendredi 31 octobre 20:00 - 23:00

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

Vous souhaitez recevoir chaque mois notre programme sur votre boîte mail? Inscrivez vous à la newsletter sur <http://www.atelier-gourmand.fr/bastia>