

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 *accessoires et ustensiles de cuisine* **passion** &

L'atelier Gourmand
Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

VOUS PRÉSENTENT
LEUR PROGRAMME DES COURS
DE SEPTEMBRE

Les cours Enfants: 29€/2H

E/ SANS LE GOUTER DE L'ÉTÉ

Lunettes à l'abricot ; Whoopies banane-nutella; Rochers choco-cacahuètes

🕒 SAMEDI 01 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00

E/ 5 ANS COOKIES CHOCOLAT NOISETTE ET PÂTE A TARTINER MAISON

🕒 MERCREDI 19 SEPTEMBRE 10:00 A 12:00

E/ SANS LA PIZZA

Pizza mozza, tomates, jambon; Pizza du soleil

🕒 MARDI 25 SEPTEMBRE 17:00 A 19:00

E/ SANS SABLES ROULES VANILLE CHOCOLAT

🕒 MERCREDI 26 SEPTEMBRE 10:00 A 12:00

E/ SANS MUFFINS DÉCORÉS D'AUTOMNE

🕒 MERCREDI 03 OCTOBRE 10:00 A 12:00

E/ 7 ANS ZEBRA CAKE

🕒 MERCREDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00

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

A/E LES ECLAIRS

Eclairs au chocolat; Eclairs à la vanille

🕒 MERCREDI 26 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00

Les cours Adultes : 59€/3H

LA CHINE

Les raviolis chinois (jiaozi) aux crevettes; Porc au caramel; Riz cantonnais

🕒 MARDI 18 SEPTEMBRE 17:00 A 19:00 | JEUDI 04 OCTOBRE 14:00 A 16:00

FANTASTIK AUX FRUITS DE SAISON

🕒 MERCREDI 19 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 |

VENDREDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00

MACARONS AU NUTELLA

🕒 VENDREDI 21 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00

LE LIBAN

Houmous et pain pita; Ailes de poulet à l'ail et au citron; Riz pilaf aux vermicelles; Achta lié

🕒 SAMEDI 22 SEPTEMBRE 17:00 A 19:00 | MARDI 02 OCTOBRE 17:00 A 19:00

LE MENU LÉGER ET ÉQUILIBRÉ DE SEPTEMBRE mais tout en gourmandises...

Caviar de poivrons; Mignon laqué au miel et au sésame, tagliatelles de carottes; Poires au gingembre

🕒 MARDI 25 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00

LE WOK FRUITE

Wok de filet de canard, à la pomme et carotte; Wok de gambas aux fruits orangés; Wok d'ananas caramélisé aux épices et son crumble exotique

🕒 JEUDI 27 SEPTEMBRE 17:00 A 19:00

TARTE PAYSANNE

🕒 VENDREDI 28 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00

L'AUTOMNE ARRIVE

Médailon de volaille farci aux champignons et châtaignes; Tatin de foie gras, pommes et pain d'épices; Feuilleté de Fruits de mer à la crème au cognac

🕒 JEUDI 04 OCTOBRE 17:00 A 19:00

MACARONS D'OCTOBRE

Macaron au potiron

🕒 SAMEDI 06 OCTOBRE 10:00 A 12:00

TARTE AUX POMMES façon C.GROLET

🕒 SAMEDI 06 OCTOBRE 14:00 A 16:00

LE PLAISIR

Cœur de crevettes laquées; Feuilleté de Fruits de mer à la crème au cognac; Fondant au chocolat au piment d'Espelette

🕒 SAMEDI 06 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Les cours Adultes Œnologique : 59€ repas sur place

SOIRÉE ŒNOLOGIE DE SEPTEMBRE: COURS DE CUISINE SUIVI DU DÎNER METS ET VINS avec DIDIER de l'EMPREINTE CAVISTE

Wok de mignon de porc et légumes, réduction de soja montée au beurre; Caviar d'aubergines et gressins au citron; Babas rhum-café

🕒 JEUDI 20 SEPTEMBRE 19:00 A 22:00

Démonstrations Gratuites :

DEMO ROBOTS CUISEURS (MAGIMIX, KENWOOD, MOULINEX, KITCHENAID)

🕒 SAMEDI 01 SEPTEMBRE 10:00 A 12:00 | VENDREDI 07 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | JEUDI 13 SEPTEMBRE 15:00 A 17:00 | MERCREDI 19 SEPTEMBRE 16:00 A 18:00 | MERCREDI 26 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | MARDI 02 OCTOBRE 16:00 A 18:00 | SAMEDI 06 OCTOBRE 10:30 A 12:30

C'est la
Rentrée

Les ateliers de Jean Marc : 39€/2H

TOURTE DEUILLETÉE MOULES/POIREAUX

🕒 VENDREDI 21 SEPTEMBRE 17:00 A 19:00

SOUFFLES AU GRAND MARNIER

🕒 SAMEDI 22 SEPTEMBRE 10:00 A 12:00

BASTELLE (ALL'ERBA)

🕒 SAMEDI 22 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00

RISOTTO AUX LEGUMES

🕒 JEUDI 27 SEPTEMBRE 10:00 A 12:00

CLASSIQUE ARTE POIRE BOURDALOU

🕒 JEUDI 27 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00

MOELLEUX CHATAIGNE

🕒 VENDREDI 28 SEPTEMBRE 17:00 A 19:00

PETITES PÂTES CUITES COMME UN RISOTTO

🕒 VENDREDI 05 OCTOBRE 17:00 A 19:00

Recettes élaborées et créées par le Chef Rémi Massoni des ateliers de cuisine-traiteur QUINTE&SENS : 39€/2H30

SUSHI D'OMELETTE AU BROCCIU ET MENTHE FRAÎCHE, CONCASSÉE DE TOMATES A LA NEPITA

🕒 MERCREDI 19 SEPTEMBRE 17:00 A 19:30

SALTIMBOCCA DE VEAU BIO CORSE, JUS DE SAUGE ET PANZETTA

🕒 MERCREDI 26 SEPTEMBRE 17:00 A 19:30

VIVE LA CAILLE ! RAISIN ET MUSCAT DE MARIE FRANCOISE DEVICHI

🕒 MERCREDI 03 OCTOBRE 17:00 A 19:30

