

	Mercredi 01/03	15h00 à 17h00	<b>Cours enfants - Grands gourmands :</b> Tiramisu aux Spéculoos et aux pommes, tuiles aux carambars / Cookies aux pépites de chocolat et aux Smarties / Financiers au Nutella..	40€
	Mercredi 01/03	18h00 à 20h00	<b>Pâtissez! :</b> Belle tarte aux fruits exotiques / Tartelette au chocolat.	65€
  	Jeudi 02/03	12h30 à 13h30	<b>Déjeuner autour d'un plat :</b> Quiche au saumon et basilic.	35€
	Mardi 07/03	18h00 à 21h00	<b>Desserts made in USA :</b> Carrot cake / Cheesecake aux framboises / Muffins aux myrtilles / Cookies aux pépites de chocolat .	90€
 	Jeudi 09/03	18h30 à 21h30	<b>Autour du miel :</b> Croustillant de chèvre au miel et au thym / Magret de canard au miel et légumes de saison glacés / Madeleine miel et zestes d'orange.	90€
  	Vendredi 10/03	12h30 à 13h30	<b>Déjeuner autour d'un plat - Maki party :</b> Composez vos makis à partir d'un panier d'ingrédients.	35€
 	Samedi 11/03	12h00 à 14h00	<b>Cours enfants - Déjeuner entre copains - Crêpes party :</b> Aumônière de crêpe au saumon fumé / Crêpe savoyarde aux pommes de terre et fromage à raclette / Pancake banane Nutella / Smoothie orange kiwi.	40€
 	Mardi 14/03	19h00 à 21h00	<b>Apéro sucré salé :</b> Tartine de gorgonzola aux échalotes et aux poires / Mini tatin de boudin blanc aux pommes / Feuilletés au miel et au chèvre / Brochette de magret sauce à l'orange.	65€
  	Jeudi 16/03	12h30 à 13h30	<b>Déjeuner autour d'un plat :</b> Dos de cabillaud sauce au chorizo, écrasé de pommes de terre.	35€
 	Jeudi 16/03	19h00 à 21h00	<b>Menu Végétarien :</b> Velouté de petits légumes curry coco / Ravioles de chèvre à la menthe et crème de noix / Soupe de clémentines et tuiles aux amandes.	65€
  	Samedi 18/03	11h30 à 13h30	<b>Escapade italienne :</b> Avec notre chef italienne Letizia Gnocchi de pomme de terre au pesto / Saltimbocca alla romana (escalope de veau, jambon de parme et sauge) / Tiramisu classique.	65€
  	Mardi 21/03	12h30 à 13h30	<b>Déjeuner autour d'un plat :</b> Boulettes de poulet à la coriandre et riz aux petits pois et au safran.	35€
 	Mercredi 22/03	19h00 à 21h00	<b>La lentille dans tous ses états :</b> Cappuccino de lentilles et chips de coppa / Boulettes de saumon et taboulé de lentilles tièdes / Soupe de lentilles corail à la carotte.	65€
  	Jeudi 23/03	12h30 à 13h30	<b>Déjeuner autour d'un plat :</b> Ravioles de gambas aux petits légumes.	35€
  	Samedi 25/03	11h00 à 13h00	<b>Cours Parent-Enfant - Brunchons ! :</b> Blinis au saumon fumé / Mini croissants au fromage / Petit croque au poulet / Mini quiche aux légumes / Muffin aux pépites de chocolat. <i>* pour le couple parent-enfant.</i>	65€*
  	Samedi 25/03	13h30 à 15h30	<b>Le tour du monde des saveurs :</b> Focaccia aux olives et au thym / Tapenade / Caviar d'aubergines / Mini koulibiac / Mini rouleaux de printemps.	65€
  	Mercredi 29/03	12h30 à 13h30	<b>Déjeuner autour d'un plat :</b> Millefeuille au chèvre et au pesto et mesclun et tuiles au parmesan.	35€
 	Jeudi 30/03	18h30 à 21h30	<b>Les entrées chics :</b> Crème brûlée aux morilles et aux asperges vertes / Croque aux truffes / Croustillant de gambas aux mangues / Millefeuille au chèvre aux légumes confits.	90€



Dégustation sur place



A emporter ( 2 parts)



Boisson comprise



Café gourmand compris

**Goûters d'anniversaire** Organisez l'anniversaire de votre enfant à l'atelier. Entouré de ses copains, il concoctera le plus beau des goûters d'anniversaire et soufflera ses bougies autour d'une belle table décorée pour l'occasion. (A partir de 6 ans)

Nombre d'enfants : 8 minimum - 14 maximum

Durée de l'atelier : 2h (cours et dégustation sur place)

Tarifs : 40 € par enfant

Options : Magicien (*nous consulter*).

## Cadeaux

Nous vous proposons des cartes cadeaux avec plusieurs choix de formules (open, cours déjeuner, cours prestige...)

C'est une idée de cadeau à offrir ou à s'offrir, pensez-y !

Nous nous réservons le droit d'annuler un cours dont le nombre de participants ne serait pas suffisant.

## Conditions de participation

Nous vous remercions de vérifier les disponibilités par téléphone ou mail avant d'effectuer vos réservations et de les confirmer par l'envoi de votre règlement à l'ordre d'Initiation Gourmande.

Tout cours non pris ou non annulé dans un délai de 3 jours ouvrables avant la date du cours sera dû.

Nous nous réservons le droit d'annuler un cours dont le nombre de participants ne serait pas suffisant.

### Contact

Initiation Gourmande

17 rue de Sablonville

92 200 Neuilly sur Seine

**01 46 24 52 93 - 06 86 70 84 97**

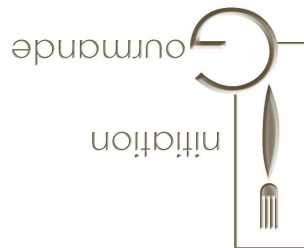
[contact@initiationgourmande.com](mailto:contact@initiationgourmande.com)

w w w . i n i t i a t i o n g o u r m a n d e . c o m

w w w . i n i t i a t i o n g o u r m a n d e . c o m

06 86 70 84 97

01 46 24 52 93



Cours de cuisine  
Chef à domicile  
Soirées dégustation  
Organisation d'évènements

Programme des cours  
**Mars 2017**