

	Mardi 04/04	12h00 à 14h00	Cours Enfant - Mon déjeuner en Inde : Samossas aux petits pois et aux pommes de terre / Dahl de lentilles corail / Curry de poulet au lait de coco / Riz au lait à la mangue.	40€
	Mercredi 05/04	15h00 à 17h00	Cours Enfant - Mon goûter américain : Muffins aux myrtilles / Carrot cake / Cookies au chocolat / Cheesecake aux Oréos.	40€
	Samedi 08/04	12h30 à 14h30	Cours Parent-Enfant - - Petits sandwichs variés : Concombre, thon et jambon / Scones nature / Muffin au chocolat.	65€* <i>* pour le couple parent-enfant.</i>
	Mardi 11/04	18h00 à 21h00	Pâtisseries d'ailleurs : Tiramisu straciarella / Baba au Limoncello / Tarte aux fruits exotiques.	90€
	Mercredi 12/04	12h00 à 14h00	Cours Enfant - Déjeuner en Asie : Rouleaux de printemps végétariens / Makis au saumon / Makis tomates séchées cheese / Nems de bananes au coulis de chocolat.	40€
	Jeudi 13/04	18h00 à 21h00	Cours macarons : Macarons vanille yuzu / Macaron chocolat orange.	90€
	Vendredi 14/04	15h00 à 17h00	Cours Enfant - Cocktail Party : Mini croissants au fromage / Verrine de St Moret au thon / Mini chaussons aux tomates et à la mozza / Mini croque Monsieur au chèvre / Petites tartes tatin aux pommes.	40€
	Samedi 15/04	15h00 à 17h00	Cours Enfant - Autour du chocolat : Sucette de guimauve au chocolat / Cupcake aux bonbons chocolat / Meringues au cacao	40€
	Samedi 15/04	17h30 à 19h30	Apéro trop chou! : Mini éclairs au chèvre et à la ciboulette / Choux au saumon et au citron confit / Choux au comté.	65€
	Mercredi 19/04	18h00 à 21h00	Les petits plats dans les grands : Tarte fine aux asperges et au saumon / Velouté de fenouils et torsades aux olives / Baba au rhum et chantilly aux fraises .	90€
	Jeudi 20/04	12h30 à 13h30	Déjeuner autour d'un plat : Tarte aux asperges vertes à la crème de morilles.	35€
	Jeudi 20/04	18h30 à 20h30	Terre et mer : Dos de cabillaud aux écailles de chorizo et risotto crémeux aux chips de parmesan / Millefeuille citron et framboises.	65€
	Vendredi 21/04	17h30 à 20h30	Autour des agrumes : Tarte shortbread exotique / Cheesecake pamplemousse / Mousse citron, jaune et vert.	90€
	Samedi 22/04	10h00 à 12h00	Escapade italienne : 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 25/04	18h30 à 20h30	Un air de printemps : Risotto aux asperges et au bacon, tuiles au parmesan / Tartelette aux fraises et aux pistaches caramélisées.	65€
	Mercredi 26/04	15h00 à 17h00	Goûter de rêve : Cake façon rocher noisette / Cookie macadamia chocolat / Muffins myrtilles.	65€
	Jeudi 27/04	12h30 à 13h30	Déjeuner autour d'un plat : Brochette de poulet et de gambas façon Thaï et riz aux légumes croquants.	35€
	Jeudi 27/04	19h00 à 21h00	Les terrines : Terrine de légumes à la Feta et aux courgettes / Terrine de saumon aux asperges vertes.	65€
	Samedi 29/04	11h00 à 13h00	Around the World : Samossa bœuf citron confit coriandre / Croque italien / Pizze au thym libanais / Wraps saumon fumé citron et ciboulette / Gougère au comté.	65€



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

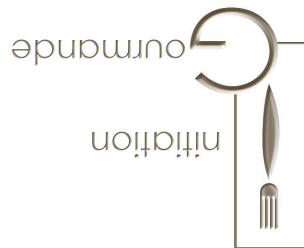
contact@initiationgourmande.com

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
Avril 2017