







  	Mercredi 03/05	12h30 à 13h30	Déjeuner autour d'un plat : Poke bowl saumon ananas cèleri.	35€
	Mercredi 03/05	15h00 à 17h00	Cours enfants - Fruits et compagnie : Muffins banane / Tiramisu aux pommes / Tarte au citron.	40€
  	Vendredi 05/05	12h30 à 13h30	Déjeuner autour d'un plat : Roulé de veau à la sauge, grosses pâtes facies aux asperges vertes.	35€
 	Samedi 06/05	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€
  	Samedi 06/05	12h30 à 14h30	Cours Parent - Enfant - Comme au restau ! : Muffins au saumon fumé / Boulettes de poulet, tagliatelles et sucettes de tomates cerise / Cookies aux pralines roses. <i>* pour le couple parent-enfant.</i>	65€*
  	Mardi 09/05	12h30 à 13h30	Déjeuner autour d'un plat : Ballotine de poulet au chorizo, purée de poivrons et chips de courgettes.	35€
	Mardi 09/05	18h00 à 20h00	Autour des fruits rouges : Tarte amandine aux fraises / Tiramisu aux framboises.	65€
  	Mercredi 10/05	12h30 à 13h30	Déjeuner autour d'un plat : Tarte fine aux asperges vertes chips de bacon et émulsion au parmesan.	35€
  	Vendredi 12/05	12h30 à 13h30	Déjeuner autour d'un plat : Ravioles de gambas aux légumes croquants, émulsion au gingembre et à la citronnelle.	35€
  	Samedi 13/05	11h00 à 13h00	Cours Parent - Enfant - Le tour du monde des saveurs : Millefeuille de tomates confites au chèvre / Tortilla espagnole / Tiramisu aux Oréos. <i>* pour le couple parent-enfant.</i>	65€*
  	Mardi 16/05	12h30 à 13h30	Déjeuner autour d'un plat : Risotto aux petits pois frais et au chorizo, tuiles aux épices.	35€
  	Jeudi 18/05	12h30 à 13h30	Déjeuner autour d'un plat : Desserts express : Tiramisu tout rose / Millefeuille tout léger aux fraises.	35€
 	Jeudi 18/05	18h30 à 20h30	Plaisir décomplexé ! : Smoothie tout vert aux herbes / Gambas marinées et taboulé de quinoa aux légumes croquants / Nuage aux fraises et au basilic.	65€
  	Vendredi 19/05	12h30 à 13h30	Déjeuner autour d'un plat : Magret de canard aux pêches et au romarin.	35€
 	Vendredi 19/05	18h30 à 20h30	A picorer avec les doigts sans tralala ! : Billes de chèvre frais aux herbes / Bouchées de poulet mariné soja miel et coriandre / Boulettes de saumon frais au citron confit, dips aux herbes / Petits rochers coco fraises.	65€
  	Mardi 23/05	12h30 à 13h30	Déjeuner autour d'un plat : Boulettes de poulet façon thaï riz coco curry aux légumes.	35€
 	Mardi 23/05	18h30 à 21h30	Menu trompe l'œil : Moelleux au saumon fumé et chantilly aux zestes de citron vert / Charlotte de courgettes au chèvre et aux aubergines / Carpaccio d'ananas et gaspacho de fraises.	90€
  	Mercredi 24/05	12h30 à 13h30	Déjeuner autour d'un plat : Millefeuille croustillant de saumon frais à la ciboulette et au fromage frais, mesclun aux herbes	35€
 	Mercredi 24/05	19h00 à 21h00	Apéro végétarien : Gaspacho d'asperges et tuiles au parmesan / Mini croissants à la tapenade, Mini tartelettes tomates et conté / Nem croustillant au chèvre frais et à la menthe.	65€
  	Mardi 30/05	12h30 à 13h30	Déjeuner autour d'un plat : Risotto aux asperges vertes, tuiles au parmesan.	35€
	Mardi 30/05	18h30 à 20h30	Gourmandises : Choux fraises - passion / Choux mangue chantilly citron vert.	65€
	Mercredi 31/05	15h00 à 17h00	Cours enfants - Double saveurs ! : Cookie Chamallow & chocolat / Cake marbré chocolat & vanille / Financier framboise & citron.	40€



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

www.initiationgourmande.com

www.initiationgourmande.com

06 86 70 84 97

01 46 24 52 93



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

Programme des cours
Mai 2017