

  	Jeudi 07/09	12h30 à 13h30	Déjeuner autour d'un plat : Dips de gambas, chutney de mangue, mesclun.	35€
	Samedi 09/09	14h00 à 16h00	Cours Enfants - Autour du chocolat : Complètement barré : Barre coco/choco, Barre énergie, céréales et chocolat noisette, Barre chocolat, caramel & cacahuètes.	40€
	Samedi 09/09	16h30 à 19h30	Pâtisseries d'ailleurs : Galakboboureko - Biscuits crémeux de semoule et citron (Grèce) / Kanelbullar - Pain roulé à la cannelle (Suède) / Pastels de nata - Flan à la pâte croustillante (Portugal).	90€
  	Mardi 12/09	12h30 à 13h30	Déjeuner autour d'un plat : Tarte fine aux figues et au chèvre.	35€
  	Jeudi 14/09	12h30 à 13h30	Déjeuner autour d'un plat : Risotto aux légumes grillés et au speck.	35€
 	Jeudi 14/09	18h30 à 21h30	Menu d'ailleurs : Tartare de saumon aux herbes / Ravioles de conté aux tomates confites / Paris Brest exotique.	90€
 	Mardi 19/09	18h30 à 21h30	Dîner méditerranéen : Arancini (Sicile) / Bacalhao (Portugal) / Glace au Malaga et figoli (Malte).	90€
 	Jeudi 21/09	19h00 à 21h00	Tapas : Croquettes / Tortilla / Brochette de Seiche au chorizo / Churros con chocolate.	65€
 	Vendredi 22/09	18h00 à 20h00	Dans les bois : Velouté de châtaignes, chantilly au safran / Nems croustillant de canard aux cèpes, mesclun au vinaigre de coing.	65€
  	Mardi 26/09	12h30 à 13h30	Déjeuner autour d'un plat : Boulettes de veau à l'italienne, carpaccio de courgettes.	35€
	Mardi 26/09	18h30 à 21h30	Menu de rentrée : Velouté de potimarron aux éclats de châtaignes / Risotto aux cèpes / Crumble pommes noisettes.	90€
	Mercredi 27/09	19h00 à 21h00	Gourmandises sans culpabilité : Crème à la fleur d'oranger et à la pistache / Gâteaux aux courgettes, noix et cardamome / Laddu (energy balls).	65€
  	Vendredi 29/09	12h30 à 13h30	Déjeuner autour d'un plat : Tartare de saumon aux herbes en millefeuille.	35€
 	Vendredi 29/09	18h30 à 21h30	A la découverte de poivres du monde : Menu à la découverte des poivres Poivre noir PHU QUOC (Vietnam) Maquereau à l'unilatéral , salade d'herbes Poivre sauvage VOATSIPERIFERY (Madagascar) Mignon de porc , poêlée de mangue au citron vert Poivre de KAMPOT ROUGE (Cambodge) Fondant au chocolat , fruits rouges au balsamique	90€
  	Samedi 30 /09	11h00 à 13h00	Cours Parent Enfant - Brunch : Brouillade d'œuf au saumon fumé / Chaussons aux pommes / Croissant au Nutella / Jus d'orange et chocolat chaud maison / Pancakes banane. <i>* pour le couple parent-enfant.</i>	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

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
Septembre 2017