

	Mercredi 06/12	de 19h00 à 21h00	<b>Amuse- bouches de fêtes :</b> Tartare de St Jacques aux mangues / Verrine de topinambours aux lamelles de truffes / Mini croque conté truffes / Velouté de châtaignes au foie gras.	65€
	Samedi 9/12	10h30 à 12h30	<b>Cours enfants - Friandises sous le sapin :</b> Rochers au chocolat / Sablés de Noël / Mini moelleux choco noisette.	40€
	Mercredi 13/12	de 19h00 à 21h00	<b>Entrées So chic ! :</b> Bouillon asiatique au foie gras / Millefeuille craquant aux Saint jacques et à la fondue de poireaux / Pastilla mangue crevettes.	65€
	Vendredi 15/12	18h00 à 21h00	<b>Un bon diner à partager :</b> Ravioles de gambas au légumes croquants, émulsion à la citronnelle / Brochette de canard au caramel d'orange et purée de patates douces / Verrine de mousse de châtaignes façon Mont Blanc / Mignardise surprise.	90€
	Samedi 16/12	11h00 à 13h00	<b>Mon foie gras pour les fêtes :</b> Le foie gras au torchon : préparation d'un foie gras au torchon aux figues, nature et confiture d'oignons rouges (Préparation du foie gras de A à Z, déveinage, assaisonnement, façonnage, technique de cuisson). Vous repartirez avec votre foie gras d'environ 500 grammes.	95€
	Vendredi 22/12	de 19h00 à 21h00	<b>Menu polaire :</b> Saumon gravad lax / Hareng nordique et skyr et rugbraud (fromage blanc aux fruits et pain noir).	65€
	Samedi 23 /12	de 11h30 à 13h30	<b>Gourmandises de fêtes :</b> Rochers suisses / Truffes au chocolat / Mini verrine de mousse de châtaignes au cognac / Financiers aux griottes.	65€
	Samedi 23 /12	de 15h00 à 17h00	<b>Cours enfants - Christmas sweets :</b> Merveilleux petits sablés de Noël / Mini cupcakes au chocolat / Carrot cake à décorer.	40€



Dégustation sur place



A emporter ( 2 parts)



Boisson comprise



Café gourmand compris

**Gôtiers d'anniversaire** Organisez l'anniversaire de votre enfant à l'atelier. Entouré de ses copains, il concoctera le plus beau des gôtiers d'anniversaire et soufflera ses bougies autour d'une belle table décorée pour l'occasion. (À partir de 6 ans)  
Nombre d'enfants : 8 minimum - 14 maximum  
Durée de l'atelier : 2h (cours et dégustation sur place)  
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.

www.initiationgourmande.com

www.initiationgourmande.com

01 46 24 52 93  
06 86 70 84 97



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

Programme des cours  
Décembre 2017