

  	Vendredi 05/01	12h30 à 13h30	<b>Déjeuner autour d'un plat :</b> Linguines aux gambas et au agrumes espuma à l'estragon.	35€
 	Vendredi 05/01	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 06/01	15h00 à 17h00	<b>Cours enfants - J'aime la galette :</b> La galette traditionnelle / Galette amande poires choco / Galette amande framboise.	40€
  	Mercredi 10/01	12h30 à 13h30	<b>Déjeuner autour d'un plat :</b> Boulettes de porc à l'asiatique, nouilles de riz au lait de coco.	35€
 	Mercredi 10/01	19h00 à 21h00	<b>Pasta party :</b> Raviolis au gorgonzola et aux noix / Pasta con le sarde (pâtes aux sardines) <i>Réalisation de la pâte.</i>	65€
 	Vendredi 12/01	18h30 à 21h30	<b>Yoga cook book recettes alliant santé et gourmandises :</b> Salade de courge butternut aux herbes / Rouleaux de printemps vegan / Gâteau vapeur aux épices et chaï latte.	90€
	Samedi 13/01	10h30 à 13h30	<b>Desserts de restaurant :</b> Moelleux griottes cœur amarena et meringue craquante / Tarte fine aux pommes mousse vanille / Cœur coulant au chocolat et crème anglaise.	90€
  	Mardi 16/01	12h30 à 13h30	<b>Déjeuner autour d'un plat :</b> Risotto à la courge butternut chips de pancetta.	35€
 	Mardi 16/01	19h00 à 21h00	<b>Tapas :</b> Croquettes / Tortilla / Brochette de seiche au chorizo.	65€
 	Jeudi 18/01	18h30 à 21h30	<b>Un apéro qui change :</b> Crème de betterave, chèvre frais et sésame noir / Soupe de concombre - Menthe et chantilly au raifort / Taboulé au quinoa / Brochettes de poulet au yaourt épicé / Moelleux bacon cheddar courge.	90€
  	Vendredi 19/01	12h30 à 13h30	<b>Déjeuner autour d'un plat :</b> Ballottines de volaille au fruits secs, purée de carottes au raz el hanouth.	35€
 	Mardi 23/01	19h00 à 21h00	<b>Gourmandises sans culpabilité Yoga Cook Book :</b> Crème fleur d'oranger pistache / Gâteau courgettes/noix/cardamome / Laddu (boules d'énergie crues).	65€
  	Mercredi 24/01	12h30 à 13h30	<b>Déjeuner autour d'un plat :</b> Curry de lieu noir au lait de coco chips de carottes et riz collant.	35€
	Mercredi 24/01	15h00 à 17h00	<b>Cours enfants - Pâtisseries anglaises :</b> Banana bread / Carrot cake / Cookies.	40€
  	Jeudi 25/01	12h30 à 13h30	<b>Déjeuner autour d'un plat :</b> Rouleaux de printemps et samossas gambas et mangue.	35€
 	Vendredi 26/01	18h30 à 21h30	<b>Les agrumes :</b> Tartelettes citron yuzu meringuée / Salade de pamplemousse aux herbes / Clémentines confites nappées de chocolat / Moelleux à la bergamote et au thé noir.	90€
  	Samedi 27/01	11h00 à 13h00	<b>Cours parent / enfant - Croc Croc Croc :</b> Croque saumon St Moret / Croque salé mozzarella, pancetta, courgettes, tomates séchées, basilic / Croque sucré Choco/Coco. * pour le couple parent-enfant.	65€*
	Samedi 27/01	18h00 à 20h00	<b>Muffins et moelleux :</b> Moelleux aux olives noires et au parmesan / Muffin au poulet, féta, courgette et menthe / Moelleux à la pomme caramel et au beurre salé.	65€
  	Mardi 30/01	12h30 à 13h30	<b>Déjeuner autour d'un plat :</b> Escalope de veau et conchiglies farcies aux potimarron et aux champignons.	35€



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**

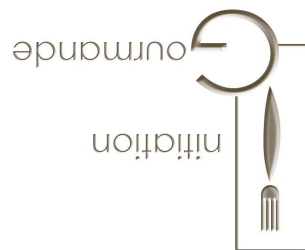
[contact@initiationgourmande.com](mailto:contact@initiationgourmande.com)

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  
**Janvier 2018**