


  	Mercredi 07/03	12h30 à 13h30	<b>Déjeuner autour d'un plat :</b> Ceviche de saumon et daurade aux agrumes et aux avocats, tuiles au sésame.	35€
 	Jeudi 08/03	19h00 à 21h00	<b>Les empanadas :</b> Empanadas au saumon frais et à l'estragon, mesclun aux herbes / Empanadas au reblochon et au jambon / Empanadas pommes bananes.	65€
  	Vendredi 09/03	12h30 à 13h30	<b>Déjeuner autour d'un plat :</b> Risotto aux petits pois et saumon frais chips de parmesan.	35€
	Samedi 10/03	15h00 à 17h00	<b>Chaud chaud chaussons :</b> Poivrons confits, oignons et poulet / Saumon épinards, Pomme poire vanille.	65€
  	Mardi 13/03	12h30 à 13h30	<b>Déjeuner autour d'un plat :</b> Ballottine de volaille aux herbes aromatiques et légumes rôtis au four.	35€
	Mercredi 14/03	15h00 à 17h00	<b>Trop choux :</b> Gougères / Choux chantilly / Chouquettes.	40€
 	Mercredi 14/03	19h00 à 21h00	<b>So Chic ! :</b> Ravioles de gambas aux petits légumes, émulsion citronnelle / Millefeuille craquant aux mangues, chantilly au citron vert.	65€
  	Vendredi 16/03	12h30 à 13h30	<b>Déjeuner autour d'un plat :</b> Millefeuille salé au chèvre et à la betterave, chantilly à la menthe et mesclun aux pignons torréfiés.	35€
	Samedi 17/03	11h30 à 14h30	<b>Gourmandises :</b> Financiers aux noisettes / Coeur coulant au chocolat / Bouchées façon Merveilleux au chocolat / Tiramisu orange grand Marnier.	90€
 	Mercredi 21/03	12h00 à 14h00	<b>Au bord de la mer :</b> Papillote de daurade aux agrumes légumes croquants / Brioche perdue aux poires et caramel beurre salé.	65€
 	Jeudi 22/03	18h30 à 21h30	<b>Menu trompe l'œil :</b> Moelleux au saumon fumé et chantilly aux zestes de citron vert / Charlotte de courgettes au chèvre et aux aubergines / Spaghettis de crème de citron.	90€
 	Vendredi 23/03	18h00 à 20h00	<b>Un petit tour en Asie :</b> Rouleaux de printemps saumon mangue / Makis et sushis aux goûts variés selon vos envies.	65€
  	Samedi 24/03	12h00 à 14h00	<b>Brunchons ! :</b> Muffins au saumon fumé / Brochette de poulet caramélisé / Croque italien / Brioche perdue aux pommes / Smoothie orange mangue.	65€*
 	Mardi 27/03	18h30 à 21h30	<b>Terre et Mer :</b> Tarte fine aux asperges vertes et au saumon fumé / Dos de cabillaud en écailles de pommes de terre et crème de chorizo / Éclair au chocolat et aux fruits secs.	90€
	Mercredi 28/03	15h00 à 17h00	<b>Pâtisseries américaine :</b> Brownie au chocolat / Cupcakes vanille / Cookies aux smarties.	40€
	Mercredi 28/03	18h30 à 20h30	<b>Mon foie gras pour pâques :</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). <i>Vous repartirez avec votre foie gras d'environ 500 grammes.</i>	95€
  	Jeudi 29/03	12h30 à 13h30	<b>Déjeuner autour d'un plat :</b> Poke bowl : Un plat Hawaïen à base de poisson cru mariné, de légumes, de graines et de riz, un plat healthy à décliner en toute saison .	35€
 	Vendredi 30/03	19h00 à 21h00	<b>Dinette à partager :</b> Crumble d'agneau aux citron confits et aux courgettes / Mousse aux 2 citrons et financiers aux clémentines confites.	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](mailto: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  
**Mars 2018**