

  	Jeudi 05/04	de 12h30 à 13h30	Déjeuner autour d'un plat : Ballotine de poulet à la tapenade flan de courgettes aux olives noires.	35€
 	Jeudi 05/04	de 18h00 à 20h00	Diner tout en couleur : Cocotte de gambas aux légumes, émulsion citronnelle - curry rouge / Tarte aux fraises chantilly au basilic.	65€
  	Vendredi 06/04	de 12h30 à 13h30	Déjeuner autour d'un plat : Tarte fine aux asperges vertes, fromage frais, tuiles au parmesan et réduction de balsamique.	35€
	Samedi 07/04	de 12h00 à 14h00	Les macarons : • Parfums chocolat, • Parfums framboises.	65€
  	Mardi 10/04	de 12h30 à 13h30	Déjeuner "détox" : Smoothie aux fenouils et à la coriandre / Rouleau de printemps aux gambas et aux légumes croquants	35€
	Mercredi 11/04	de 15h00 à 17h00	Retour en enfance : Tarte aux Fraises-Chantilly-Tagada / Cookies aux Oréos / Pana cotta aux carambars.	65€
  	Jeudi 12/04	de 12h30 à 13h30	Déjeuner autour d'un plat : Dos de cabillaud en écailles de chorizo et taboulé de lentilles vertes.	35€
  	Vendredi 13/04	de 12h30 à 13h30	Déjeuner autour d'un plat : Risotto aux morilles et aux asperges vertes.	35€
 	Vendredi 13/04	de 18h30 à 21h30	Ti amo Italia : Involtini de courgettes au gorgonzola et mascarpone / Tagliatelles fraîches, champignons, sauce tomate et pecorino / Panna cotta à la poire, chocolat chaud.	90€
  	Samedi 14/04	12h00 à 14h00	Cours parent - enfant, Brunchons ! : Empanadas champignons jambon et fromage / Cookies aux tomates confites et au parmesan / Rouleau de printemps / Tiramisu aux fraises. <i>* pour le couple parent-enfant.</i>	65€*
	Mardi 17/04	de 15h00 à 17h00	Cours enfant - Un apéritif pour les parents : Mini muffins au saumon fumé / Mini croque à l'italienne / Mini croissants au fromage / Maki.	40€
	Mercredi 18/04	de 15h00 à 17h00	Cours enfant - Super goûter : Gaufres au Nutella / Mini cupcake au chocolat / Gâteau roulé à la confiture / Madeleines.	40€
 	Mardi 17/04	19h00 à 21h00	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€
	Jeudi 19/04	18h00 à 20h00	Les petits plats dans les grands : Tarte fine aux asperges et au saumon / Velouté de fenouils et torsades aux olives / Baba au rhum et chantilly aux fraises.	90€
	Vendredi 20/04	16h00 à 18h00	Apéro trop choux! : Mini éclairs au chèvre et à la ciboulette / Choux au saumon et au citron confit / Choux au comté.	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

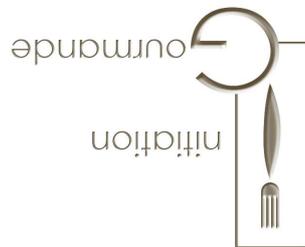
contact@initiationgourmande.com

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

Avril 2018