

  	Jeudi 03/05	de 12h30 à 13h30	<b>Déjeuner autour d'un plat :</b> Pastilla crevettes mangue et mesclun au basilic	35€
	Vendredi 04/05	16h30 à 19h30	<b>Pâtissez :</b> Tiramisu aux fraises / Financiers aux framboises / Tartelette au citron.	90 €
 	Samedi 05/05	12h00 à 14h00	<b>Apéro végétarien :</b> Gaspacho d'asperges et tuiles au parmesan / Mini croissants à la tapenade / Mini tartelettes tomates et conté / Nem croustillant au chèvre frais et à la menthe.	65€
	Mercredi 09/05	13h30 à 16h30	<b>Les macarons :</b> Macarons chocolat / Macarons framboises / Macarons vanille.	90€
 	Samedi 12/05	11h00 à 13h00	<b>Mon déjeuner japonais :</b> Makis à composer / Yakitori de poulet.	65€
  	Mardi 15/05	12h30 à 13h30	<b>Déjeuner autour d'un plat :</b> Ravioles de saumon aux asperges vertes.	35€
 	Mardi 15/05	18h30 à 21h30	<b>Le Sud :</b> Tagine d'agneau aux fruits secs / Flan à la fleur d'oranger.	90€
  	Jeudi 17/05	12h30 à 13h30	<b>Déjeuner autour d'un plat :</b> Boulettes de bœuf façon Thai salade de crudités au sésame torréfié.	35€
	Jeudi 17/05	18h00 à 20h00	<b>Apero Choux pour ce soir :</b> Choux aux 2 saumons et au basilic / Choux au chèvre et à la menthe / Choux chantilly fraises.	90€
 	Vendredi 18/05	18h00 à 21h00	<b>Pasta party avec notre chef italienne :</b> Ravioles au gorgonzola et aux noix crème de champignons / Tagliatelles tomates basilic jambon de Parme (réalisation de la pâte).	90€
  	Samedi 19/05	12h00 à 14h00	<b>Cours parent-enfant &gt;Trop Choux :</b> Choux au saumon fumé et au basilic / Choux au thon et au St Moret (ou avocat tomates)/ Choux chantilly fraises.	65€* <i>* pour le couple parent-enfant.</i>
	Mardi 22/05	18h00 à 20h00	<b>Belles plantes ! :</b> Verrine citron basilic / Mousse de fraises à la menthe / Soupe de fruits à la verveine.	65€
  	Mercredi 23/05	12h30 à 13h30	<b>Déjeuner autour d'un plat :</b> Tatin de canard aux pêches, pommes de terre fondantes à la badiane.	35€
	Mercredi 23/05	14h30 à 16h30	<b>Cours enfants - Dessert d'ailleurs :</b> Tiramisu aux fraises / Cheesecake nature / Crumble pommes framboises.	45€
 	Mercredi 23/05	18h30 à 20h30	<b>Un air de Provence :</b> Tapenade aux amandes / Tartelette au chèvre et au romarin / Soupe de fraises au basilic.	65€
  	Jeudi 24/05	12h30 à 13h30	<b>Déjeuner autour d'un plat :</b> Risotto aux asperges vertes, chips de bacon et tuiles au parmesan.	35€
	Jeudi 24/05	18h30 à 20h30	<b>Cocktail chic :</b> Croque ricotta menthe et avocat / Cookies aux tomates confites et au parmesan / Mini quiche asperges et saumon / Bruschetta tapenade et tomates cerises poêlées au miel.	65€
  	Mardi 29/05	12h30 à 13h30	<b>Déjeuner autour d'un plat :</b> Bœuf mariné aux saveurs asiatiques, nouilles chinoises aux légumes.	35€
  	Mercredi 30/05	12h30 à 13h30	<b>Déjeuner autour d'un plat : Poke bowl</b> 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€
 	Jeudi 31/05	18h30 à 20h30	<b>A picorer avec les doigts sans 'tralala' ! :</b> Billes de chèvre frais aux herbes / Bouchées de poulet mariné soja miel et coriandre / Boulettes de saumon frais au citron confit, dips aux herbes / Petits rochers coco fraises.	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**

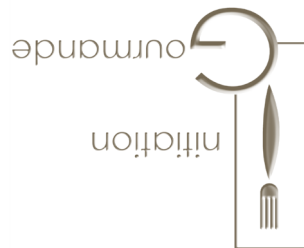
[contact@initiationgourmande.com](mailto:contact@initiationgourmande.com)

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

**Mai 2018**