

	Jeudi 02/06	de 12h30 à 13h30	<b>Les grands classiques revisités :</b> Baba Mojito / Paris-Brest aux fraises.	65€
  	Mardi 05/06	de 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€
 	Mardi 05/06	de 18h30 à 20h30	<b>Un petit air de vacances :</b> Brochette de gambas au rougail d'abricots / Mousse aux fraises et au citron.	65€
	Mercredi 06/06	de 14h30 à 16h30	<b>Fraises framboises :</b> Millefeuille aux fraises et coulis de fruits rouges / Macarons aux framboises.	65€
  	Jeudi 07/06	de 12h30 à 13h30	<b>Déjeuner autour d'un plat :</b> Curry de gambas au lait de coco et riz au curcuma et aux courgettes.	35€
	Vendredi 08/06	de 14h30 à 16h30	<b>Trop bon :</b> Tartelettes aux fraises menthe fraîche / Tartelettes passion framboise.	65€
	Samedi 09/06	de 10h00 à 13h00	<b>Mes petites terrines à emporter pour ce week end :</b> Terrine de légumes Feta- courgettes - aubergines, sauce menthe / Terrine de saumon aux asperges / Terrine de fraises au coulis de pêches.	90€
  	Mardi 12/06	de 12h30 à 13h30	<b>Déjeuner autour d'un plat :</b> Tatin de confit de canard aux abricots.	35€
	Mercredi 13/06	de 16h00 à 18h00	<b>Les macarons :</b> Parfums : Chocolat / Caramel beurre salé.	65€
  	Jeudi 14/06	de 12h30 à 13h30	<b>Déjeuner autour d'un plat :</b> Duo de tartare bar et saumon aux saveurs asiatiques et tuiles au sésame.	35€
 	Jeudi 14/06	de 18h30 à 20h30	<b>Méditerranée :</b> Tagine de bar aux dattes et aux carottes / Crème à la fleur d'oranger.	65€
	Samedi 16/06	de 10h00 à 13h00	<b>Les choux :</b> Gougères / Choux à la crème / Chouquettes.	90€
	Mardi 19/06	de 17h30 à 19h30	<b>Un apéro d'ailleurs :</b> Empanadas de poulet au curry / Empanadas de chèvre au basilic et aux tomates / Empanadas au thon et au fromage frais.	65€
  	Mercredi 20/06	de 12h30 à 13h30	<b>Déjeuner autour d'un plat :</b> Risotto aux noix de pétoncles et aux pois gourmands.	35€
 	Mercredi 20/06	de 18h30 à 20h30	<b>Des idées d'entrées sans gluten :</b> Rouleaux de printemps / Rouleau de jambon au fromage frais et aux herbes / Boulettes de saumon frais au citron confit et mesclun.	65€
  	Vendredi 22/06	de 12h30 à 13h30	<b>Déjeuner autour d'un plat :</b> Dos de cabillaud en écailles de chorizo, et tarte fine aux courgettes.	35€
	Vendredi 22/06	de 16h30 à 19h30	<b>Un bon dîner à rapporter chez soi :</b> Amuse bouche surprise / Gaspacho d'asperges vertes / Tarte fine au chèvre et aux asperges, tuiles au parmesan / Baba au rhum et chantilly à la vanille.	90€
  	Samedi 23/06	de 12h00 à 14h00	<b>Cours parent-enfant — Brunchons :</b> Tartelette au saumon / Wraps au poulet concombre et curry / Brochette de poulet mariné / Moelleux au chocolat / Smoothie orange ananas kiwi. <i>* pour le couple parent-enfant.</i>	65€*
  	Mercredi 27/06	de 12h30 à 13h30	<b>Déjeuner autour d'un plat :</b> Boulettes de saumon et taboulé de lentilles vertes.	35€
 	Mercredi 27/06	de 16h00 à 18h00	<b>Tea Time d'été :</b> Soupe de fraises et tuiles aux amandes / Financiers aux framboises / Crumble abricots romarin.	65€
  	Jeudi 28/06	de 12h30 à 13h30	<b>Déjeuner autour d'un plat :</b> Assiette végétarienne : Tarte fine au tomates cerises et au miel / Gaspacho andalouze / Tapenade verte.	35€
	Jeudi 28/06	de 15h00 à 17h00	<b>Cours enfants - Petit cocktail pour ce soir :</b> Mini muffins au saumon fumé / Maki tortilla au poulet / Sablés au parmesan et aux tomates confites / Mini croques à l'italienne / Mini moelleux au chocolat.	40€
	Vendredi 29/06	de 15h00 à 17h00	<b>Cours enfants - Super goûter :</b> Cookies aux smarties / Rochers coco / Marbré au chocolat / Tuiles aux carambars.	40€
 	Samedi 30/06	de 11h30 à 13h30	<b>Apéro gourmand et léger :</b> Rouleaux de courgettes au fromage frais et aux herbes / Tomates cerises farcies à la mousse de sardines / Brochettes de gambas aux abricots / Caviar d'aubergine revisité et chips de légumes.	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](http://www.initiationgourmande.com)

[www.initiationgourmande.com](http://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  
**Juin 2018**