

	Mercredi 04/07	de 15h00 à 17h00	Cours enfants - Fraises framboises : Muffins aux framboises / Mousse aux fraises / Tartelette fraises framboises.	40€
 	Mercredi 04/07	de 18h00 à 21h00	Feuille à feuille : Croustillant de crevettes aux abricots / Nems craquant de canard courgette basilic façon thai / Millefeuille fraises framboises.	90€
	Vendredi 06/07	de 15h00 à 17h00	Cours enfants - Super goûter : Chouquettes / Petits marbrés au chocolat / Cookies aux smarties.	40€
	Vendredi 06/07	de 18h00 à 20h00	Mes petites terrines à emporter pour ce weekend : Terrine de légumes Feta- courgettes - aubergines, sauce menthe / Terrine de saumon aux asperges / Terrine de fraises au coulis de pêches.	90€
  	Samedi 07/07	de 12h00 à 14h00	Cours parent – enfant* Un petit tour aux USA : Coleslaw / Nuggets de poulet aux céréales et purée de pommes de terre / Brownie - Milkshake aux fraises. <i>* pour le couple parent-enfant.</i>	65€*
	Mardi 10/07	de 15h00 à 17h00	Cours ados - les Macarons : Macarons chocolat / Macarons framboises.	45€
	Mardi 10/07	de 18h00 à 20h00	Gourmandises estivale : Millefeuille tout léger aux fraises / Financiers aux framboises / Tartelette aux abricots.	65€
 	Mercredi 11/07	de 12h00 à 14h00	Cours enfants - Un petit tour du monde des saveurs : Mini pizza à composer selon ses envies / Empanadas aux tomates et à la mozza / Yakitori de poulet caramélisé / Moelleux au chocolat.	40€
	Mercredi 11/07	de 17h00 à 19h00	Macarons d'été : Macarons framboises / Macarons vanille fraise.	65€
	Jeudi 12/07	de 15h00 à 17h00	Cours ados - Funny Cocktail : Pana cotta au parmesan / Rouleaux de printemps veggie / Brochette de poulet caramélisé au sésame / Sucette de tomates cerises façon pomme d'amour / Mini cookies aux smarties.	45€
 	Jeudi 12/07	de 18h30 à 20h30	Escapade à ST Tropez : Filet de daurade sauce vierge, tian de légumes du soleil / Soupe de fraise à la menthe.	65€
  	Vendredi 13/07	de 12h30 à 13h30	Déjeuner autour d'un plat : Poke bowl. <i>C'est un plat originaire d'Hawaï composé de thon mariné avec pleins d'autres choses ...</i>	35€
	Mardi 17/07	de 15h00 à 17h00	Cours enfants - So cookies : Cookies banane chocolat / Cookies salés aux tomates et au parmesan / Cookies au chorizo / Cookies aux fruits.	40€
  	Mercredi 18/07	de 12h30 à 13h30	Déjeuner autour d'un plat : Papillote de saumon aux baies roses et à l'aneth, quinoa aux coulis de tomates .	35€
 	Mercredi 18/07	de 18h30 à 21h30	So Light So Good : Gaspacho de tomates / Dos de cabillaud à l'oriental, tian de légumes / Soupe de fraises à la menthe.	90€
	Jeudi 19/07	de 15h00 à 17h00	Cours enfants - Cake Party : Cake marbré vanille chocolat / Cake au saumon fumé / Cake aux framboises.	40€
 	Jeudi 19/07	de 18h00 à 21h00	Maki Party : Maki aux tomates confites basilic et chèvre frais / Maki au saumon fumé avocat / Maki au poulet curry et roquette / Maki banane Nutella.	90€
  	Vendredi 20/07	de 12h30 à 13h30	Déjeuner autour d'un plat : Croustillant de gambas au rougail d'abricots.	35€
 	Samedi 21/07	de 12h00 à 14h00	Apéro frais : Verrine de betterave à la menthe fraîche / Brochette de poulet aux carottes et au raz el hanout / Cuillère de tartare de bar aux abricots / Maki de courgettes au chèvre.	65€
	Mardi 24/07	de 15h00 à 17h00	Cours ados - Makis Makis : Makis tortilla au saumon fumé / Maki japonais à composer selon ses envies.	45€



Dégustation sur place



A emporter (2 parts)



Boisson comprise



Café gourmand compris

Gôtiers d'anniversaire Organisez l'anniversaire de votre enfant à l'atelier. Entouré de ses copains, il concoctera le plus beau des gôtiers d'anniversaire et soufflera ses bougies autour d'une belle table décorée pour l'occasion. (À partir de 6 ans)
Nombre d'enfants : 8 minimum - 14 maximum
Durée de l'atelier : 2h (cours et dégustation sur place)
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.

www.initiationgourmande.com

www.initiationgourmande.com

01 46 24 52 93
06 86 70 84 97



Cours de cuisine
Chef à domicile
Soirées dégustation
Organisation d'événements

Programme des cours
Juillet 2018