

	Mercredi 03/10	19h00 à 21h00	Petits gâteaux salés : Cookies au chorizo et tomates confites / Sablés au parmesan et au romarin / Mini muffins au saumon et chantilly au citron vert / Mini Foccacia aux olives.	65€
  	Judi 04/10	de 12h30 à 13h30	Déjeuner autour d'un plat : Mes petites tartines : Tartine gambas avocat / Tartine chèvre figues et basilic / Tartine poires échalotes gorgonzola.	35€
  	Vendredi 05/10	12h30 à 13h30	Déjeuner autour d'un plat : Croustillant de gambas au basilic, salade d'herbes aux mangues.	35€
 	Vendredi 05/10	19h00 à 22h00	Un petit tour en Inde : Pakora d'aubergines et cigares à l'indienne / Boulettes de volaille sauce Garam Massala riz basmati	90€
  	Samedi 06/10	de 12h00 à 14h00	Cours Parent-Enfant * Brunchons : Sucette de tomates cerise caramélisées / Nuggets maison panés aux corn flakes / Frites de patates douces / Crumble pommes poires / Smoothie de saison. <i>* pour le couple parent-enfant.</i>	65€*
	Samedi 06/10	de 15h00 à 17h00	Les macarons version salée : Macarons mangue crevettes / Macarons foie gras figues.	65€
  	Mardi 09/10	12h30 à 13h30	Déjeuner autour d'un plat : Makis au saumon et au concombre / Maki revisité à l'italienne.	35€
	Mercredi 10/10	de 15h30 à 18h30	Pâtissez! : Baba au rhum et chantilly vanille / Paris Brest classique / Financiers.	90€
  	Judi 11/10	de 12h30 à 13h30	Déjeuner autour d'un plat : Risotto d'automne aux champignons et aux légumes grillés, tuiles au parmesan.	35€
 	Vendredi 12/10	de 18h30 à 21h30	Pasta e basta : Avec notre chef italienne Letizia. Réaliser vos pâtes fraîches ravioli, mezzelune, tortellini, tagliatelle et les sauces qui vont avec sous l'œil expert de notre chef napolitaine, ainsi que votre tiramisù orange Grand Marnier.	90€
 	Samedi 13/10	de 11h30 à 14h30	Les Dimsum 点心 intemporels de Canton : Le bao包 / Le Shao mai 烧卖 / Le zha huntun 炸混沌 .	90€
  	Mardi 16/10	de 12h30 à 13h30	Déjeuner autour d'un plat : Risotto d'automne aux champignons et aux légumes grillés, tuiles au parmesan.	35€
 	Mardi 16/10	de 19h00 à 22h00	Pile poêle ! : Pain perdu à la crème champignons truffes / Aller retour de saumon laqué sur carpaccio de courgettes / Nem de crêpes à la crème d'orange.	90€
	Mercredi 17/10	de 15h00 à 17h00	Retour en enfance : Madeleines au citron / Financiers aux noisettes / Gros rochers coco / Tuiles aux amandes.	65€
 	Judi 18/10	de 19h00 à 21h00	Empanadas maison : Au reblochon et aux lardons / Au saumon frais et aux épinards / Aux pommes et aux poires.	65€
  	Vendredi 19/10	de 12h30 à 13h30	Déjeuner autour d'un plat : Ballotine de poulet aux tomates confites et à la mozzarella, pesto et écrasé de patates douces.	35€
	Mardi 23/10	de 15h00 à 17h00	Cour enfants - Un petit tour aux US : Cookies aux pépites de chocolat / Cheese cake nature / Brownie avec ou sans noix.	40€
	Mercredi 24/10	de 15h00 à 17h00	Cour enfants - Mon apéro pour ce soir : Gougères / Mini croissants au fromage / Pain surprise au saumon fumé / Mini croque au conté et au poulet.	40€
 	Judi 25/10	de 12h00 à 14h00	Cour enfants - Un petit tour en Asie : Rouleaux de printemps / Makis à réaliser "selon ses envies" / Dessert surprise.	40€
 	Vendredi 26/10	de 15h00 à 17h00	Cour enfants - Goûter de rêve : Gâteau roulé au Nutella / Rochers coco / Gaufres / Milkshake aux fruits.	40€
	Judi 25/10	de 18h00 à 20h00	Des idées pour un apéro simple et efficace! : Mini croissantes poires et fourme d'Ambert / Verrine de caviar d'aubergine, chips de coppa et œufs de caille / Choux au saumon fumé et à la ciboulette.	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

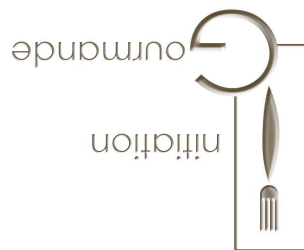
contact@initiationgourmande.com

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
Octobre 2018