


| | | | | |
|---|-------------------|---------------------|---|---|
|  | Mercredi 07/11 | de 16h00 à 18h00 | Trop choux : Gougères au parmesan et au conté / Choux chantilly et mangues / Chouquettes. | 65€ |
|    | Judi 08/11 | de 12h30 à 13h30 | Déjeuner autour d'un plat : Crème de lentilles au foie gras et tartines champi-truffes. | 35€ |
|   | Judi 08/11 | de 19h00 à 21h00 | Chaud devant ! : Ballotine de poulet farci au veau et aux champignons, légumes d'automne rôtis / Brioche perdue aux pommes caramélisées. | 65€ |
|    | Vendredi 09/11 | de 12h30 à 13h30 | Déjeuner autour d'un plat : Dos de cabillaud et crème de chorizo, purée de patates douces. | 35€ |
|  | Samedi 10/11 | de 16h00 à 18h00 | Les macarons : Parfums chocolat / Parfums praliné. | 65€ |
|   | Mardi 13/11 | de 19h00 à 21h00 | A l'autre bout du monde : Ravioles de gambas aux petits légumes, émulsion citronnelle coco / Clafoutis de mangue et flan coco. | 65€ |
|    | Mercredi 14/11 | de 12h30 à 13h30 | Déjeuner autour d'un plat : Risotto au potimarron et aux gambas. | 35€ |
|  | Mercredi 14/11 | de 15h00 à 17h00 | Cours enfants - Gros gâteau : Merveilleux au chocolat et ses petites meringues aux pralines. | 40€ |
|    | Judi 15/11 | de 12h30 à 13h30 | Déjeuner autour d'un plat : Millefeuille au saumon frais, champignons et estragon. | 35€ |
|   | Judi 15/11 | de 19h00 à 21h00 | Un petit tour en Italie : Tagliatelles fraîches maison, jambon de Parme, ricotta, noix, Tiramisu aux suprêmes d'orange et au Grand-Marnier. | 65€ |
|  | Vendredi 16/11 | de 15h00 à 17h00 | Mes tapas pour ce soir ! : Raviole aux noix potimarron et bleu d'Auvergne / Tartine poires échalotes gorgonzola / Brochette de poulet caramélisé / Croustillant de gambas au chutney de mangues / Mini croissants aux 3 fromages. | 65€ |
|    | Samedi 17/11 | de 12h00 à 14h00 | Brunchons : Empanadas poulet- fromage / Muffins au saumon fumé / Petit velouté de potimarron / Crêpes au sucre / Jus de fruits. | 65€* * pour le couple parent-enfant. |
|    | Mardi 20/11 | de 12h30 à 13h30 | Déjeuner autour d'un plat : Émincé de bœuf façon Thaïe, nouilles sautées aux légumes. | 35€ |
|  | Mercredi 21/11 | de 16h00 à 18h00 | Les bons petits gâteaux : Financiers aux zestes d'oranges / Madeleines au citron / Chouquettes / Cookies aux pralines. | 65€ |
|  | Judi 22/11 | de 16h00 à 18h00 | Des idées de desserts autour de l'orange : Glace maison à l'orange et tuiles amandes orange / Millefeuille tout léger à la crème d'orange / Baba au Cointreau et aux oranges confites. | 65€ |
|   | Judi 22/11 | de 19h00 à 21h00 | A l'envers ! : Madeleine petits pois curry / Millefeuille aux 2 saumons / Gratin de fruits façon crumble aux poires et aux pommes. | 65€ |
|    | Vendredi 23/11 | de 12h30 à 13h30 | Déjeuner autour d'un plat : Tourte au foie gars et aux champignons, mesclun aux noix et aux pommes. | 35€ |
|  | Samedi 24/11 | de 10h00 à 13h00 | Les terrines d'hiver : Terrine de Saint Jacques aux poireaux / Terrine de légumes confits / Terrine de crêpes à l'orange. | 90€ |
|  | Mardi 27/11 | de 15h00 à 17h30 | Le foie gras au torchon : Le foie gras au torchon : préparation d'un foie gras au torchon aux figes, nature et confiture d'oignons rouges (Préparation du foie gras de A à Z, déveinage, assaisonnement, façonnage, technique de cuisson). Vous repartirez avec votre foie gras d'environ 500 grammes. | 95€ |
|   | Mardi 27/11 | de 19h00 à 21h00 | L'océan : Cocotte de Saint Jacques et bar aux carottes et aux pommes grenailles / Tourtière aux pommes. | 65€ |
|    | Mercredi 28/11 | de 12h30 à 13h30 | Déjeuner autour d'un plat : Croziflette revisitée au reblochon, dès de parme et morilles. | 35€ |
|  | Mercredi 28/11 | de 16h00 à 18h00 | Gourmandises de fêtes : Rochers suisses / Mini verrine de mousse de châtaignes au cognac / Financiers aux griottes. | 65€ |
|    | Mardi 30/11 | de 12h30 à 13h30 | Déjeuner autour d'un plat : Saltimbocca de veau à la sauge, flan de courgettes aux poivrons. | 35€ |
|   | Vendredi 30/11 | de 18h00 à 20h00 | So chic cet apéro ! : Tartare de St Jacques aux mangues / Mini croque conté truffes / Velouté de châtaignes au foie gras / Mini tatin de canard aux pommes. | 65€ |



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
Novembre 2018