

 	Mercredi 05/12	de 18h30 à 21h30	<b>Un bon diner à partager :</b> Ravioles de gambas au légumes croquants, émulsion à la citronnelle / Brochette de canard au caramel d'orange et purée de patates douces / Verrine de mousse de châtaignes façon Mont Blanc / Mignardise surprises	90€
 	Jeudi 06/12	de 19h00 à 21h00	<b>Apéro choux :</b> Ravioles Choux au saumon frais ciboulette / Choux tomates confites basilic / Choux chèvre frais olives.	65€
 	Vendredi 07/12	de 12h30 à 13h30	<b>Déjeuner autour d'un plat :</b> Risotto aux pétoncles et au curcuma, chips de carottes.	35€
  	Samedi 08/12	de 12h00 à 14h00	<b>Cour parent - enfant* Repas de fêtes :</b> Wraps de saumon fumé / Mini burger au bœuf et au foie gras et frites de patates douces / Bûche au Nutella .	65€*
<i>* pour le couple parent-enfant.</i>				
 	Mercredi 12/12	de 19h00 à 21h00	<b>Entrées So chic :</b> Bouillon asiatique au foie gras / Millefeuille craquant aux Saint jacques et à la fondue de poireaux / Pastilla mangue crevettes.	65€
 	Jeudi 13/12	de 19h00 à 21h00	<b>Plat de fêtes :</b> Le kouloubiac / Verrine de châtaignes au cognac.	65€
 	Samedi 15/12	de 15h00 à 17h00	<b>Amuse- bouches de fêtes :</b> Tartare de St Jacques aux mangues / Verrine de topinambours aux lamelles de truffes / Mini croque conté truffes / Velouté de châtaignes au foie gras.	65€
	Mardi 18/12	de 15h00 à 17h00	<b>Les macarons :</b> Macarons framboise / Macarons chocolat.	65€
 	Mercredi 19/12	de 19h00 à 21h00	<b>Menu Végétarien :</b> Velouté de petits légumes curry coco / Ravioles de chèvre à la menthe et crème de noix / Soupe de clémentines et tuiles aux amandes.	65€
	Jeudi 20/12	de 15h00 à 17h00	<b>Friandises de fêtes :</b> Rochers suisses au chocolat et aux amandes / Truffes au chocolat / Mini financiers aux noisettes.	65€
	Samedi 22/12	de 15h00 à 17h00	<b>Cours enfants - Mes friandises de Noël :</b> Sablés de Noël (fabrication et décoration) / Truffes au chocolat / Rochers au chocolat et aux amandes.	40€



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**

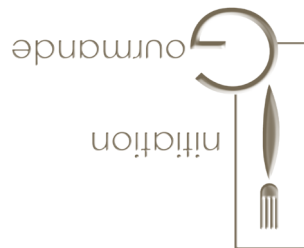
[contact@initiationgourmande.com](mailto:contact@initiationgourmande.com)

[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  
**Décembre 2018**