









































	Jeudi 01/12	12h30 à 13h30	<b>Déjeuner autour d'un plat :</b> Millefeuille de bar aux fenouils.	35€
  	Vendredi 02/12	12h30 à 13h30	<b>Déjeuner autour d'un plat :</b> Brochette de lotte pané aux épices et pois gourmands.	35€
  	Samedi 03/12	11h00 à 13h00	<b>Cours Parent-Enfant :</b> Burger maison et potateos / Profiteroles / Smoothies vanille framboises.	65€*
	Samedi 03/12	15h00 à 17h00	<b>Le foie gras de A à Z :</b> Préparation d'un foie gras au torchon aux figues et nature avec confiture d'oignons rouges(dénervage, assaisonnement, façonnage, technique de cuisson). <i>Vous repartirez avec votre foie gras d'environ 500 grammes.</i>	95€
  	Mardi 06/12	12h30 à 13h30	<b>Déjeuner autour d'un plat :</b> Tatin d'agneau aux courgettes caramélisées.	35€
 	Mardi 06/12	19h00 à 22h00	<b>Autour de la Saint Jacques :</b> Timbale de Saint Jacques aux poireaux et au curry / Croustillant de St Jacques au magret fumé / Verrine de mousse à l'orange et pain d'épices maison.	90€
  	Mercredi 07/12	12h30 à 13h30	<b>Déjeuner autour d'un plat :</b> Ravioles de gambas et crabe à la citronnelle et au gingembre.	35€
	Mercredi 07/12	18h00 à 20h00	<b>Sweet memory:</b> Ile flottantes / Baba au rhum / Riz au lait.	65€
  	Jeudi 08/12	12h30 à 13h30	<b>Déjeuner autour d'un plat :</b> Bar poêlé aux châtaignes, jus blond au poulet, purée de patates douces.	35€
 	Jeudi 08/12	19h00 à 22h00	<b>La cuisine moléculaire :</b> Œuf à 65°, toast de petit pois et pesto de roquette au jambon serrano / Dos de saumon confit et espuma coco / Accord choco menthe façon "After Eight".	90€
  	Vendredi 09/12	12h30 à 13h30	<b>Déjeuner autour d'un plat :</b> Dos de saumon à la tapenade, pommes de terre fondantes.	35€
  	Samedi 10/12	11h00 à 13h00	<b>Des idées d'entrées pour les fêtes :</b> Ravioles au crabe et au gambas , sauce citronnelle / Croustillant de St Jacques au magret fumé / Brushetta de foie gras au carpaccio de truffes.	75€
	Samedi 10/12	15h00 à 17h00	<b>Cours enfants - Petit cocktail de fêtes :</b> Pain surprise au saumon / Petits feuilletés au jambon/ Mini pizzas / Rochers coco au chocolat / Verrine à la mousse de framboises. <i>*Tarif abonné 36€</i>	40€*
  	Mardi 13/12	12h30 à 13h30	<b>Déjeuner autour d'un plat :</b> Parmentier de confit de canard, mesclun acidulé.	35€
  	Mercredi 14/12	12h30 à 13h30	<b>Déjeuner autour d'un plat :</b> Yakitori de St Jacques aux graines de pavot et Yakitori de gambas au sésame grillé.	35€
	Mercredi 14/12	15h00 à 17h00	<b>Gourmandises du sapin :</b> Orangettes / Rochers suisses / Truffles au chocolat.	65€
 	Mercredi 14/12	19h00 à 21h00	<b>Recevoir chic et simple :</b> Tourte au foie gras et aux champignons et mesclun coloré / Mousse au citron et aux framboises.	65€
  	Jeudi 15/12	12h30 à 13h30	<b>Déjeuner autour d'un plat :</b> Suprême de pintade au banyuls et poireaux grillés.	35€
  	Vendredi 16/12	12h30 à 13h30	<b>Déjeuner autour d'un plat :</b> Tatin de confit de canard à la mangue.	35€
	Vendredi 16/12	19h00 à 21h00	<b>Le foie gras de A à Z :</b> Préparation d'un foie gras au torchon aux figues et nature avec confiture d'oignons rouges(dénervage, assaisonnement, façonnage, technique de cuisson). <i>Vous repartirez avec votre foie gras d'environ 500 grammes.</i>	95€
	Samedi 17/12	10h30 à 13h30	<b>Les macarons de Noël :</b> Parfums : Chocolat / Praliné / Vanille / Fruits rouges.	90€
	Samedi 17/12	14h30 à 16h30	<b>Le foie gras de A à Z :</b> Préparation d'un foie gras au torchon aux figues et nature avec confiture d'oignons rouges(dénervage, assaisonnement, façonnage, technique de cuisson). <i>Vous repartirez avec votre foie gras d'environ 500 grammes.</i>	95€
  	Mardi 20/12	12h30 à 13h30	<b>Déjeuner autour d'un plat :</b> Émincés de cannette, sauce bigarade et purée de vitelotte.	35€
	Mercredi 21/12	15h00 à 17h00	<b>Cours enfants - Friandises de Fêtes :</b> Truffles au chocolat / Sablés de Noël / Macarons au chocolat. <i>*Tarif abonné 36€</i>	40€*
	Mercredi 21/12	18h00 à 20h00	<b>Le foie gras de A à Z :</b> Préparation d'un foie gras au torchon aux figues et nature avec confiture d'oignons rouges(dénervage, assaisonnement, façonnage, technique de cuisson). <i>Vous repartirez avec votre foie gras d'environ 500 grammes.</i>	95€
  	Vendredi 23/12	12h30 à 13h30	<b>Déjeuner autour d'un plat :</b> Risotto aux coquilles St Jacques.	35€
	Vendredi 23/12	15h00 à 17h30	<b>Mes desserts de Noël :</b> Fondant marron - Chocolat et sa crème anglaise / Glace à l'orange et pain d'épices / Truffles au chocolat (Parts emportées pour 4 personnes).	75€
	Samedi 24/12	10h30 à 13h30	<b>Préparez vos amuse bouches pour les fêtes :</b> Verrine de lentilles au foie gras / Bouchée de noix de pétoncles au curry / Brochette de magret au miel et au sésame / Dips de gambas et chutney de mangue / Bouchées de risotto aux carpaccio de truffes (Parts emportées pour 4 personnes, Parts supplémentaire 12€).	90€



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 7 ans)

Nombre d'enfants : 7 minimum - 12 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 2011**