



Atelier privé “Cocktail Party”

Sommaire

Menu

Détail de l'offre

Informations pratiques

Contacts



MENUS

Le salé

Mini croque au conté jambon crème de truffes
Tartelette aux poires, échalotes et gorgonzola
Crème brûlée au parmesan et tomates confites
Tartare de saumon avocat et herbes fraîches
Brochette de poulet caramélisé
Croustillant de confit de canard aux pommes
Mini burger au bœuf au foie gras
Petit chausson tomates confites mozzarella et basilic
Mini croque avocat ricotta menthe
Dips de gambas, basilic et son chutney
Croustillant de bœuf à la coriandre
Choux au saumon frais et à la ciboulette
Choux aux chèvre frais et pesto
Muffins courgettes chèvre et pignons
Gaspacho de légumes de saison ou velouté de saison (potimarron aux éclats de châtaignes)
Mini croissants aux 3 fromages
Maki tortilla au saumon fumé, roquette et cheese cream ou poulet curry

Bonbon craquant au chèvre au miel et au cumin
Petit rouleau de printemps mangue menthe roquette
Mini quiche au magret fumé
Mini moelleux au saumon fumé & sa chantilly aux zestes de citron vert
Cupcake salé aux 2 olives, chantilly au basilic
Boulettes de poulet sauce concombre menthe
Cookies au chorizo, parmesan et tomates confites

Le sucré

Millefeuille tout léger aux fruits
Mousse aux 2 citrons
Moelleux au chocolat et caramel beurre salé
Tiramisu straciatella ou framboises
Financiers aux amandes et aux noisettes
Mini cookies aux pépites de chocolat
Petits babas au rhum et chantilly
Brioche perdue aux pommes caramélisées

COURS DE CUISINE

> “COCKTAIL PARTY”

Atelier privé

	2H	3H
Accueil smoothie bio, thé & café	●	●
7 bouchées au choix	●	
10 bouchées au choix		●
Dégustation accord met-vin	●	●
Diplôme de certification signée par le chef	●	●
<i>Options :</i> Champagne	75€/ bouteille	75€/ bouteille
Tablier	15€ / tablier	15€ / tablier
Tarifs par personne (de 10 à 20 personnes)	78€/ pers	90€/ pers

Informations générales

Vous souhaitez réserver un cours ?

1. Contactez-nous par mail à info@initiationgourmande.com ou au
2. Remplissez et retournez- nous le formulaire de réservation.
3. Un contrat vous est adressé avec la demande d'acompte
4. Venez vivre une expérience culinaire inoubliable !

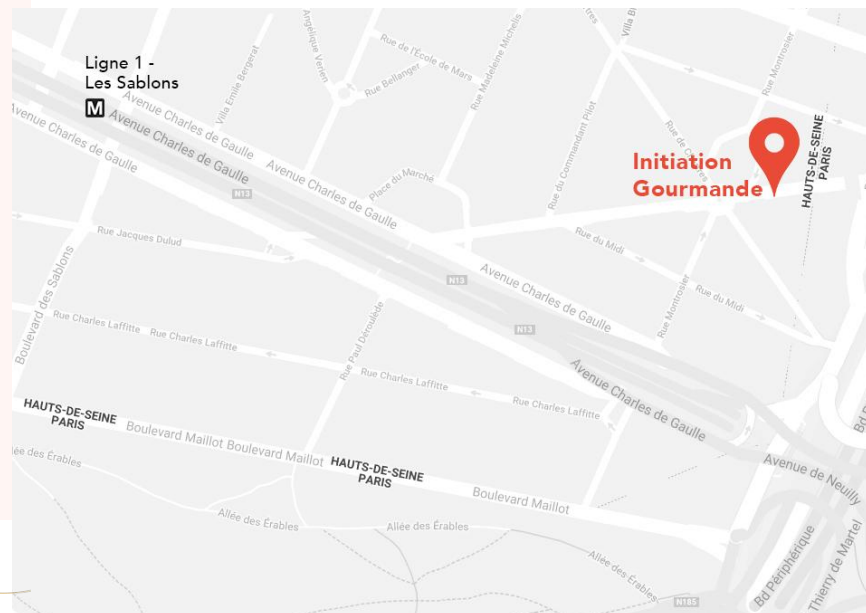
60% du montant total est à régler à la signature du contrat. La somme complémentaire est à régler le jour de l'évènement.

Tous nos ateliers sont dispensés en français.
Possibilité de les réaliser en anglais sur demande.

En cas d'annulation, l'indemnité sera perçue selon les modalités suivantes:

- 15 jours à l'avance : facturation de 50% de l'acompte
- 7 jours à l'avance : facturation de 100% de l'acompte
- moins d'une semaine : facturation du montant total

Les ateliers ont lieu à « Initiation gourmande »,
17, rue de Sablonville, 92200 à Neuilly sur seine.
Métro Ligne 1, Les sablons.



Découvrez tous nos ateliers

Cours “Pâtisseries”

Cours “Diner”

Cours “Cocktail party”

ou bien réserver l’espace pour vos évènements privés.

A très vite...