



Cours de cuisine “DINER”

Sommaire

Menu

Détail de l'offre

Informations pratiques

Contacts



MENUS

SAVEUR

Tuile craquante aux graines de sésame, mousse d'avocat et crevettes aux agrumes

Médaille de lotte panée aux épices, sauce mangue passion et poivre vert, écrasée de pommes de terre et chips craquantes

Brioche perdue aux pommes caramélisées

GOURMAND

Assiette gourmande : caviar d'aubergine, mousse de betterave au fromage frais

Ballotine de volaille aux tomates confites et herbes, pesto, gâteau de courgettes

Choux chantilly passion

TERRE & MER

Millefeuille de chèvre, figue, pignons de pin et chips de magret de canard

Dos de cabillaud juste rôti, espuma chorizo, déclinaison de légumes de saison

Millefeuille tout léger aux fruits de saison

ICI & AILLEURS

Rouleau de printemps revisité au saumon et à la mangue

Risotto aux champignons et saltimbocca (escalope de veau à la sauge)

Moelleux au chocolat, caramel beurre salé& tuile au carambar

DOUCEURS

Ravioles de gambas, émulsion gingembre citronnelle

Boulettes de saumon et taboulé de lentilles vertes

Baba au rhum à tomber par terre et chantilly ...

TOUT EN COULEUR

Velouté de potimarron, éclats de châtaignes et foie gras, tuiles aux épices

Cocotte de gambas curry coco et petits légumes

Tiramisu aux biscuits roses et chantilly aux pralines

COURS DE CUISINE

> “DINER”

Team Building

	3h
Accueil smoothie bio	●
Apéritif & amuse bouche	●
Entrée, plat, dessert	●
Dégustation accord met-vin	●
Thé, café et mignardise	●
Recettes papiers et digitales	●
Diplôme de certification signé par le Chef	●
<i>OPTION</i> : Dégustation champagne	75€/ bouteille
Tablier	15€ / tablier
Tarifs par personne (de 8 à 20 personnes)	95€/ pers HT

Informations générales

Vous souhaitez réserver un cours ?

1. Contactez-nous par mail à info@initiationgourmande.com.
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 !

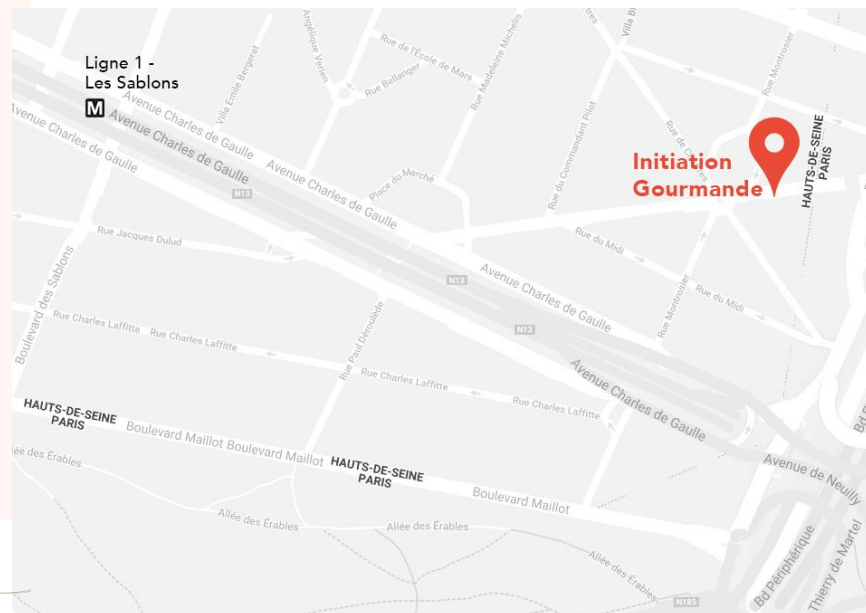
60% du montant total est à régler à la signature du contrat. La somme complémentaire est à régler le jour de l'évènement.

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 “Dîner”

Cours “Cocktail party”

ou bien réserver l’espace pour vos événements privés.

...A TRÈS VITE