



PLANNING DES ATELIERS

DU 27/7 AU 29/8/2020

Dans le souci de respecter les gestes barrière, les chefs ont mis en place un protocole sanitaire, que nous vous demanderons de respecter.

Chaque client devra porter un masque dès son entrée dans la boutique.

Nous mettons à disposition une solution hydroalcoolique et nous vous demandons de vous désinfecter les mains dès votre entrée dans la boutique.

Privilégiez les paiements sans contact.

Semaine du 27 Juillet au 2 Août

JEUDI 30 JUILLET

de 12h30 à 13h30 34 €

Samossas aux légumes et yaourt menthe.
Panna cotta à la mangue, brunoise de mangue.

de 15h00 à 16h30 34 €

Atelier enfant 7/12 ans.

Hamburger bœuf mozzarella, potatoes au four.
Cake moelleux chocolat framboises.

de 18h00 à 19h30 51 €

Moelleux au saumon et sel viking, crème de chèvre à l'aneth.

Hamburger bœuf mozzarella, potatoes au four.
Cake moelleux au chocolat.

VENREDI 31 JUILLET

de 12h30 à 13h30 34 €

Filet de saumon en croûte de pesto rôti au four, copeaux de légumes croquants. Pommes de Terre vapeur.
Financier cacao aux abricots.

de 15h00 à 16h30 51 €

Atelier parents - enfants 7/12 ans.

Cordon bleu de volaille à l'emmental Écrasée de pomme de terre aux éclats de noisettes. Ketchup maison.
Abricots gratinés à la crème d'amande.

de 18h00 à 19h30 51 €

Tartare de pastèque et melon, au pesto de basilic.
Cordon bleu de volaille, jambon de Parme et mozzarella, sauce au Riesling et spätzle maison au fromage blanc.
Poêlée d'abricots au thym, Sacristain au miel et amandes.

SAMEDI 1 AOÛT

de 10h30 à 12h30 68 €

Atelier complet, reprogrammé le 22/8 à 10h30.

Tortilla au chorizo Ibérique et poivron rouge

Thon à la basquaise et Osso-Íraty Riz basmati aux épices

Tatin de pêches au romarin

de 14h00 à 16h00 68 €

Atelier complet, reprogrammé le 22/8 à 10h30.

Houmous de pois chiches

Taboulé libanais

Baba ganousch

Manakish au fromage



Réservez votre atelier
sur www.cuisineaptitude.com

39 rue du Faubourg-de-Saverne
67000 STRASBOURG
TÉL : 03 88 36 11 72

Semaine du 3 Août au 9 Août

JEUDI 6 AOÛT

de 12h30 à 13h30 34 €

Brochette de magret de canard laquée au miel parfumé à la lavande et pêches, mousseline de patate douce.
Crumble de pêches et baies verveine.

de 15h00 à 16h30 34 €

Atelier enfant 7/12 ans.

Nuggets de poisson et sauce yaourt. Potatoes de patates douces.

Moelleux amandes / pistache aux cerises.

de 18h00 à 19h30 51 €

Pasta et basta !

Réalisation d'une pâte maison : Pâte à tagliatelles à l'encre de seiche.

Tagliatelles maison à l'encre de seiche, roulés de courgettes aux gambas et au basilic.

Salsa de fraises au pesto de basilic sucré.

VENREDI 7 AOÛT

de 12h30 à 13h30 34 €

Suprême de volaille rôti au cœur de pesto de tomates confites, condiment piquillos et olives, poêlée de courgettes parfumée au citron confit.

Mousse de fromage blanc aux amandes et fruits rouges

de 15h00 à 16h30 51 €

Atelier parents - enfants 7/12 ans.

Raviolis de bœuf, sauce tomate.

Fraises, fromage blanc battu et granola.

de 18h00 à 19h30 51 €

Truite saumonée au croustillant de jambon de parme et purée de betteraves.

Gros raviolis de bœuf, brunoise fondante de légumes.

Panna cotta aux baies verveines et menthe.

SAMEDI 8 AOÛT

de 10h30 à 12h30 68 €

Tartare de dorade aux agrumes

Cuisses de volaille désossée, marinée au citron vert et wasabi, salade croquante asiatique au radis daikon.

Moelleux aux amandes au cœur praliné.

de 14h00 à 16h00 68 €

Atelier complet, reprogrammé le 28/8 à 18h.

Atelier technique : Apprendre à désosser une volaille et à réaliser plusieurs recettes avec chaque partie.

Semaine du 10 Août au 16 Août

JEUDI 13 AOÛT

de 12h30 à 13h30 34 €

Dim-sum au poulet et champignons, salade de légumes croquants à la sauce sweet chili.

Gâteau aux fleurs d'Osmanthus.

de 15h00 à 16h30 34 €

Atelier enfant 7/12 ans : spécial herbes du jardin.

Pomme de terre au four à la sauge, saumon fumé ou jambon fumé, fromage blanc à la ciboulette et persil.

Dans l'esprit d'un fraisier au basilic, à la menthe ou à l'estragon.

de 18h00 à 19h30 51 €

Briouates de viande et fromage, salade de carottes au miel et cumin.

Tajine de rumsteak d'agneau aux fruits secs et aux légumes

Basboussa fleur oranger et cannelle.

VENREDI 14 AOÛT

de 12h30 à 13h30 34 €

Bonbon de saumon fumé au fromage frais et zestes d'agrumes, pommes de terre au four à la sauge et fraîcheur de sucrose.

Mousse légère de quetsches à la menthe et croquant spéculoos.

de 15h00 à 16h30 51 €

Atelier parents - enfants 7/12 ans.

Saltimbocca de volaille au fromage et jambon cru. Risotto de penne.

Mousse mascarpone à la cannelle, mirabelles et spéculoos.

de 18h30 à 20h00 51 €

Crumble salés et sucrés.

Verrine de tomates/mozza au crumble de poudre de tomate.

Crumble chèvre, courgette et lard.

Tartelette comme un crumble à la lavande, crème légère pistache, éclats d'abricots moelleux.

SAMEDI 15 AOÛT

de 10h30 à 12h30 68 €

Dans l'esprit d'un brunch :

Club Sandwich bacon/poulet et Club Sandwich saumon/crème d'herbes.

Buddha Bowl exotique : quinoa, mangue, avocat, concombre, tomate et fruits secs, sauce vinaigrette coco.
Salade de lentilles aux petits légumes et magret de canard fumé.

Blinis de maïs, mousse de fromage frais aux sardines et zestes de citron vert.

de 14h00 à 16h00 68 €

La tomate sous toutes ses coutures.

Pickles de tomates vertes à l'huile.

Tomates confites maison. Pesto de tomates confites.

Sauce tomate maison. Soupe de tomates glacée.



Réservez votre atelier
sur www.cuisineaptitude.com

39 rue du Faubourg-de-Saverne
67000 STRASBOURG
TÉL : 03 88 36 11 72

Semaine du 17 Août au 23 Août

JEUDI 20 AOÛT

de 12h30 à 13h30 34 €

Magret de canard rôti, pommes salardaises et salade de haricots verts.
Crumble de fruits de saison aux pépites de chocolat.

de 15h00 à 16h30 34 €

Atelier enfant 7/12 ans.

Tagliatelles (pâtes fraîches maison) sauce Bolognaise.
Crumble de fruits de saison

de 18h00 à 19h30 51 €

SPECIAL SUSHI :

Californian maki crevette et avocat
Nigiri saumon
Maki végétarien

VENDREDI 21 AOÛT

de 12h30 à 13h30 34 €

Bruschetta d'effiloché de confit de canard aux légumes croquants.
Tatin de pêches au romarin.

de 15h00 à 16h30 51 €

Atelier parents - enfants 7/12 ans.

Paëlla aux fruits de mer et pilons de volaille, Riz Basmati à la cardamome.
Tatin de pêches au romarin.

de 18h00 à 19h30 51 €

Phô de bœuf.

Salade Bo-Bûn minute aux nouilles, carottes, bœuf et menthe.
Panna cotta au thé matcha.

SAMEDI 22 AOÛT

de 10h30 à 12h30 68 €

Tortilla au chorizo Ibérique et poivron rouge
Thon à la basquaise et Osso-iraty, Riz basmati aux épices
Tatin de pêches au romarin

de 14h00 à 16h00 68 €

Houmous de pois chiches
Taboulé libanais
Baba ganousch
Manakish au fromage

Semaine du 24 Août au 30 Août

JEUDI 27 AOÛT

de 12h30 à 13h30 34 €

Tartare de saumon aux notes d'estragon et fraîcheur de concombre et tomates aux olives.
Tartelette moelleuse aux pistaches et figes.

de 15h00 à 16h30 34 €

Atelier enfants 7/12 ans : escale en Italie.

Saltimbocca de volaille et risotto crémeux.
Tiramisu minute aux fruits rouges.

de 18h00 à 19h30 51 €

Filets de rouget en croûte de pesto rôtis au four, copeaux de légumes croquants
Magret de canard rôti aux épices grillées, gelée de piment d'Espelette, polenta crémeuse aux éclats de tomates.
Verrine de forêt noire revisitée aux quetsches à la cannelle.

VENDREDI 28 AOÛT

de 12h30 à 13h30 34 €

Samossa d'agneau au Raz el Hanout, croquant de fenouil et zestes d'orange.
Basbousa fleur orange et cannelle.

de 15h00 à 16h30 51 €

Atelier parents - enfants 7/12 ans.

Burger (garnitures au choix) et patates douces au four.
Fraises, fromage blanc et granola.

de 18h00 à 20h00 68 €

Atelier technique : Apprendre à désosser une volaille et à réaliser plusieurs recettes avec chaque partie. Suprême de volaille au cœur de mendiant de fruits secs marinés au porto
Ailerons de poulet caramélisés à la thaï.
Cuisse de poulet rôtie farcie aux trompettes des morts.
Fond blanc de volaille.

SAMEDI 29 AOÛT

de 10h30 à 12h30 68 €

Voyage au pays du soleil levant :
Brochette de volaille yakitori, salade de chou blanc au vinaigre de riz.
Gyoza de crustacés aux épices.
Ramen au boeuf.
Pain de Gêne moelleux au thé matcha.

de 13h30 à 15h30 68 €

La ronde des pâtes :
Pâte sucrée
Pâte sablée sucrée
Pâte feuilletée
Pâte brisée.



Réservez votre atelier
sur www.cusiineaptitude.com

39 rue du Faubourg-de-Saverne
67000 STRASBOURG
TÉL : 03 88 36 11 72