



PROGRAMME DE L'ATELIER DE CUISINE VIETNAMIENNE SUR LA SAISON 2022-2023 :

HORAIRES : le Lundi de 19h30 à 21h30 ou le Mercredi de 18h30 à 20h30

ATELIER N°1/ Lundi 26 SEPTEMBRE 2022 et Mercredi 28 SEPTEMBRE 2022:

- **ENTREE/ AMUSE BOUCHE :** Billes de légumes frits (Vegetables balls)



- **PLAT:** Calamars sautés au Saté



ATELIER N°2/ Lundi 10 OCTOBRE 2022 et Mercredi 12 OCTOBRE 2022:

PLAT: Poisson frit à l'aigre doux



DESSERT: Gaufres au pandan



ATELIER N°3/ LUNDI 7 NOVEMBRE 2022 et MERCREDI 9 NOVEMBRE 2022 :

ENTREE : *Bouillon de courgettes aux crevettes*



PLAT : *Vermicelle de soja sautés au poulet*



ATELIER N°4/ LUNDI 21 NOVEMBRE 2022 et MERCREDI 23 NOVEMBRE 2022:

ENTREE : *Soupe aux ails des ours, Tofu et crevettes séchées*



PLAT : *Côtelette de porc grillées à la vietnamienne (Sườn Nướng)*



ATELIER N°5/ Lundi 5 DECEMBRE 2022 et Mercredi 7 DECEMBRE 2022:

PLAT: Cháo Gà (Porridge au riz)



DESSERT: Gâteau au Manioc



ATELIER N°6/ MARDI 3 JANVIER 2023 et MERCREDI 4 JANVIER 2023 :

PLAT: Maquereau mijoté à l'ananas



Légume d'accompagnement : Concombre sauté à l'ail



ATELIER N°7/ LUNDI 16 JANVIER et MERCREDI 18 JANVIER 2023 :

PLAT : Boulettes de porc sauce tomate



DESSERT : Panna cotta Pandan Coconut



ATELIER N°8/ Lundi 30 JANVIER 2023 et MERCREDI 1er FEVRIER 2023 :

ENTREE : Nems *au crabe*



PLAT : Poulet à la citronnelle



ATELIER N°9/ Lundi 27 FEVRIER 2023 et MERCREDI 1er MARS 2023 :

ENTREE : Papillotes de crevettes



PLAT : Soupe de poisson vietnamien (Canh Chua)



ATELIER N° 10/ Lundi 10 MARS et MERCREDI 12 MARS 2023 :

PLAT : Encornets farcis à la vietnamienne (Muc Nhoi Thit)



Accompagnement : Chou Pak Choi à la sauce Huître



ATELIER N°11 / LUNDI 27 MARS et MERCREDI 29 MARS 2023.

EDITION SPECIALE- LE JAPON A L'HONNEUR

ENTREE : Sushi Cups avocat, saumon, concombre.



PLAT : Brochettes de Bœuf Yakitori



ATELIER N°12/ MARDI 11 AVRIL et MERCREDI 12 AVRIL 2023 :

PLAT : Cơm chiên (Riz sauté avec saucisses chinoises)



DESSERT : Chè thương (Lait de coco, graines de lotus, perles de tapioca, haricots mungo)



ATELIER N°13/ MARDI 13 MAI et MERCREDI 14 MAI 2023:

ENTREE: Spirales de crevettes à la pomme de terre



PLAT : Cuisses de grenouilles au curry



ATELIER N°14/ LUNDI 22 MAI et MERCREDI 24 MAI 2023 :

ENTREE : Carpaccio de saumon vietnamien ou Ca hôi chanh



DESSERT : Sinh Tố Bơ (Smoothie frappée à l'avocat)



ATELIER N°15/ LUNDI 5 JUIN et MERCREDI 7 JUIN 2023:

ENTREE : Cánh Gà Chiên(Ailes de poulet frits)



PLAT : Omelette aux saucisses Lap Xuong



ATELIER N°16/ LUNDI 19 JUIN et MERCREDI 21 JUIN 2023 :

ENTREE : Salade de chou chinois aux fruits de mer



DESSERT : Bubble tea à la mangue





Juillet 2023: Repas convivial pour clore la saison.