



PROGRAMME DE L'ATELIER DE CUISINE
VIETNAMIENNE SUR LA SAISON 2023-2024 :

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

ATELIER N°1: LUNDI 11 SEPTEMBRE et Mercredi 13 SEPTEMBRE 2023

- **ENTREE/AMUSE BOUCHE**: Pains perdus salés au bœuf hâché et sauce nuoc mam



- **PLAT**: Poulet à l'ananas avec riz blanc



ATELIER N°2 : Lundi 2 OCTOBRE et Mercredi 4 OCTOBRE 2023

PLAT: Soupe Banh Can aux pieds de porc



DESSERT: Tuiles aux graines de sésame



ATELIER N°3 : LUNDI 16 OCTOBRE et MERCREDI 18 OCTOBRE 2023

PLAT : Bœuf au brocoli asiatique



DESSERT : Riz gluant au lait de coco et mangue



ATELIER N°4/ LUNDI 13 NOVEMBRE 2022 et MERCREDI 15 NOVEMBRE 2023:

PLAT : Banh Xeo



DESSERT : Mini cake au thé matcha



ATELIER N°5/ Lundi 27 NOVEMBRE 2022 et Mercredi 29 NOVEMBRE 2022:

ENTREE : Palets japonais



PLAT: Poulet aux champignons noirs



ATELIER N°6/ LUNDI 11 DECEMBRE 2023 et MERCREDI 13 DECEMBRE 2022 :

ENTREE : Soupe d'asperge et au crabe



PLAT : Poulet à la sauce aigre douce



ATELIER N°7/ LUNDI 8 JANVIER et MERCREDI 10 JANVIER 2024 :

PLAT : Hu Tieu



DESSERT : Crumble au litchi, mangue et poire



ATELIER N°8/ Lundi 22 JANVIER 2023 et MERCREDI 24 JANVIER 2024 :

ENTREE : Ha Kao



PLAT : Brochettes de porc à la citronnelle avec vermicelle du riz



ATELIER N°9/ Lundi 5 FEVRIER 2024 et MERCREDI 7 FEVRIER 2024 :

PLAT : Pad Thai



DESSERT : Nougat chinois



ATELIER N° 10/ Lundi 19 FEVRIER et MERCREDI 21 FEVRIER 2024 :

ENTREE: Chaussons vietnamiens



PLAT : Porc frit à l'ail



ATELIER N°11 / LUNDI 18 MARS et MERCREDI 20 MARS 2024.

ENTREE : Bánh cồng



PLAT : Soupe de vermicelles transparents



ATELIER N°12/ MARDI 2 AVRIL et MERCREDI 3 AVRIL 2024 :

PLAT : Mi Xao giong



DESSERT : Gâteau de Riz Gluant au Pandan et Coco



ATELIER N°13/ LUNDI 15 AVRIL et MERCREDI 17 AVRIL 2024:

ENTREE: Banh cuong



PLAT : Bœuf au saté



ATELIER N°14/ LUNDI 13 MAI et MERCREDI 15 MAI 2024 : Edition spéciale: Le Japon est à l'honneur

ENTREE : Sushis/maki



DESSERT : Mochi au nutella



ATELIER N°15/ LUNDI 27 MAI ET MERCREDI 29 MAI 2024:

ENTREE : Banh Bao



PLAT : Magret de canard laqué



ATELIER N°16/ LUNDI 10 JUIN et MERCREDI 12 JUIN 2024 :

ENTREE : Salade de bœuf cru au citron



PLAT : Crevettes flambées au saké



