

## LES ENFANTS



15€

Tous les mercredis de 16 à 17h  
pour les 7 / 12 ans

► Mercredi 07 mars : Thème Wraps

« Connais-tu ces grandes galettes de blé originaires de l'Amérique du Sud ? Alors viens les découvrir ! »

► Mercredi 14 mars : Thème Tartes

« Au programme, une tarte aux poires et aux amandes ! »

► Mercredi 21 mars : Thème Rissoles

« Ces petits pâtés médiévaux sont farcis d'ingrédients salés ou sucrés. Viens les découvrir ! »

► Mercredi 28 mars : Thème  
Lamele et mousse au chocolat

« Pour Pâques, viens préparer le fameux « Lamele » mouton en biscuit et sa mousse au chocolat ! »



► Mercredi 04 avril : Thème Nid de Pâques

« Un délicieux biscuit avec de la ganache aux chocolats et décoré de petits œufs de Pâques ! »



► Mercredi 11 avril : Thème Crumble

« Du mot Crumble qui veut dire miette en anglais, viens en réaliser un à la poire et au chocolat ! »

► Mercredi 18 avril : Thème Sablé de Pâques

« A grignoter pour des petites faims, de délicieux sablés fourrés ou recouverts de chocolat ! »

► Mercredi 25 avril : Thème Muffins

« Moelleux et au chocolat, deux recettes gourmandes à partager au goûter ! »



### Les Ateliers sur mesure :

Découvrez une expérience unique et originale ! **Enterrement de vie de jeune fille, cours entre amis ou en famille, goûter d'anniversaire, atelier avec vos collaborateurs...** Nous organisons des cours «sur mesure», à partir de 6 personnes ! N'hésitez pas à nous contacter !



### Comment se déroulent les Ateliers de cuisine ?

Par groupe de 8 à 12, notre Chef vous fait partager sa passion de la cuisine et vous dévoile ses trucs et astuces. Chaque Atelier comprend l'organisation, la préparation des ingrédients, la réalisation de la recette et le rangement. A l'issue de l'Atelier, vous dégustez ou emportez vos réalisations. Matériel, tablier et ingrédients vous sont fournis.

• Pour réserver :

- adressez-vous à l'accueil de votre magasin de Strasbourg Aubette ou Rivétoile
- par email à atelier-aubette@alicedelice.com
- ou appelez le 03 88 16 58 34

Votre inscription est validée à réception de votre règlement qui doit nous parvenir au minimum 7 jours avant la date de l'Atelier. Vous pouvez également réserver en réglant directement en boutique.

• Important : Pour donner droit à un report ou à un remboursement, toute annulation doit nous parvenir au minimum 10 jours avant la date de l'Atelier. Tout atelier non pris ou non annulé dans les délais sera dû. Alice Délice se réserve par ailleurs le droit d'annuler ou de reporter un atelier si le nombre d'inscrits n'est pas suffisant (5 personnes au moins). Dans ce cas, à défaut de pouvoir réserver une autre date à votre convenance, le cours sera remboursé.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

A consommer avec modération.

Photos et textes non contractuels. Ne pas jeter sur la voie publique.

Alice Délice RCS Lille B442 133 278. Impression www.illicopress.com.

\*Bénéficiez de 10% de remise sur vos achats dans la boutique Alice Délice de Aubette le jour de l'Atelier ; hors livres et chèques cadeaux.



## LES ATELIERS D' Alice Délice

Mars/Avril 2012

Bénéficiez de 10%  
de remise sur vos achats  
le jour de votre Atelier  
de cuisine ! \*



Alice  
Délice

Galerie de l'Aubette - 31 Place Kléber  
Strasbourg - Tél : 03 88 16 58 34

## TOUJOURS AUSSI BON !

### APÉRO DINATOIRE

« Venez découvrir quelques recettes simples et originales pour vos mises en bouche de printemps. »  
Cappuccino de petits pois à la menthe – Mini cake à la mimolette et fruits secs – Mousse de poisson et sauce citronnée – Mini Parmentier de volaille et patate douce – Salade de crabe, pomme et curry – Moelleux aux amandes – Panna cotta aux agrumes et coulis aux épices.

#### • A déguster sur place ou emporter selon horaires.

Jeudi 1er mars (17h30-19h30)  
Samedi 24 mars (10h-12h)  
Vendredi 20 avril (17h30-19h30)



40€

### SUSHIS, MAKIS ET CALIFORNIA ROLLS

« Quelques astuces et tours de mains pour réaliser vos sushis et makis. Makis au thon cuit, sushis aux œufs de poisson, tamagoyaki (sushis aux œufs), california rolls surimi mangue et spring rolls au saumon ! »

#### • A emporter

Jeudi 8 mars (17h30-19h30)  
Samedi 31 mars (17h30-19h30)  
Jeudi 19 avril (17h30-19h30)



50€

### MACARONS

« Beaux, bons et techniques, venez découvrir les astuces de pâtissier pour réussir vos macarons ! »

#### • A emporter.

MARS : Caramel au beurre salé / Chocolat au lait :  
Samedi 10 mars (13h30-16h) - Jeudi 22 mars (17-19h30)  
AVRIL : Caramel au beurre salé / Citron-gingembre :  
Samedi 14 avril (14-16h30) - Jeudi 26 avril (17-19h30)



50€

### VIENNOISERIES

« Au programme, viennoiseries alsaciennes... Volume 2 ! Ropfkueche (Spécialité de Rosheim aux amandes) et Zimtkueche (Brioche à la cannelle), Osterbrot (Pain de Pâques), Thewecke (Brioche pour le thé) et Langhof (Kougelhof allongé aux épices et aux fruits) ! »

#### • A emporter.

Samedi 3 mars (10-13h30)  
Vendredi 23 mars (13h-16h30)  
Samedi 21 avril (13h30-17h)

65€

### BASES DE PÂTISSERIE

« Un cours pour apprendre des bases et réaliser des pâtisseries comme les pros ! Leçon du jour, les différents types de meringues et leur utilisation. Pavlova en meringue française, Doigts de fée et petits fours en meringue suisse, Entremet coco-crèmeux mangue et Zuppa inglese genovese en meringue italienne. »

#### • A emporter.

Vendredi 09 mars (13h30-16h30)  
Samedi 31 mars (13h30-16h30)  
Samedi 28 avril (10h-13h).



65€

### DÉCORATIONS DE PÂTISSERIE

« Décor en chocolat et modelage en pâte d'amandes de Pâques. Fabrication d'œufs et de fritures en chocolat, sujet en pâte d'amandes et décors divers. »

#### • A emporter.

Samedi 31 mars (14h30-17h)  
Jeudi 12 avril (17h-19h30)

65€

## LES SPÉCIALITÉS DU MOMENT

### PÂQUES EN ALSACE

« Recettes typiques pour des fêtes de Pâques alsaciennes ! Le fameux « Lamele », biscuit en forme d'agneau, le Nid de Pâques au chocolat et la Tarte de Pâques. »

#### • A emporter.

Samedi 3 mars (14h30-16h30)  
Mardi 27 mars (17h30-19h30)  
Samedi 7 avril (17h-19h)



45€

### ET AILLEURS EN EUROPE !

« Quelques recettes de nos voisins pour fêter Pâques à leur manière ! Rübflörtle (gâteau aux carottes suisse), Simnel cake (gâteau à la pâte d'amande anglais), Mazurek (gâteau polonais au chocolat) et Pastiera (tarte italienne à la ricotta). »

#### • A emporter.

Mardi 6 mars (17-19h30)  
Samedi 24 mars (17h30-20h)  
Samedi 7 avril (10-12h30)

50€

### BRIOCHES DE PÂQUES

« Brioches savoureuses de Pâques à déguster avec un bon chocolat chaud ! Mouna (brioche à la fleur d'oranger), Colomba pasquale (colombe briochée italienne), Tsourekli (brioche tressée grecque), Koulich (brioche russe aux fruits) et Hot cross buns (petites brioches anglaises). »

#### • A emporter.

Samedi 17 mars (10h-13h30)  
Vendredi 30 mars (16h-19h30)  
Vendredi 13 avril (13h-16h30)



65€

### VARIATIONS CHOCOLATÉES

« Pâques ne serait pas Pâques sans chocolat ! Voici quelques recettes de desserts tout en chocolat : Crème liégeoise chocolat orange, Tartelette ganache citron et framboise, Financiers au chocolat et, Entremet aux trois chocolats ! »

#### • A emporter.

Vendredi 2 mars (17h-19h30)  
Samedi 7 avril (13h30-16h)  
Vendredi 27 avril (17h-19h30)

50€



### CAFÉ GOURMAND

« Gourmandises accompagnants vos thés et cafés de fin de repas, laissez vous séduire par un trio fruité (Verrine de mousse passion-crèmeux au Rhum, Congolais, Tartelette à l'ananas) ou un trio chocolaté (Crème cappuccino, Moelleux chocolat-chocolat blanc, Délice chocolat framboise). »

#### • A emporter.

Samedi 24 mars (14h-16h30)  
Jeudi 5 avril (17h-19h30)  
Samedi 28 avril (17h30-20h)

45€

« Les cafés Henri s'associent à notre cours et vous offrent une dégustation ainsi qu'un paquet de leur « Elsass Café » pour accompagner vos gourmandises. [www.cafeshenri.com](http://www.cafeshenri.com). »



### L'ŒUF !



« Et si nous mettions tous nos œufs dans la même recette ! Quelques idées autour de cet ingrédient symbole de Pâques : Feuilleté aux œufs, Œufs bénédicteins, Soufflé au fromage et les flottantes pistachées. »

#### • A déguster sur place.

Samedi 3 mars (17h30-19h30)  
Mardi 10 avril (17h30-19h30)  
Samedi 21 avril (18h-20h)

40€

### LES TERRINES

« Délicieuses en entrées ou en plat, apprenez à les réaliser qu'elles soient au poisson, à la viande ou aux légumes ! Mousse aux deux poissons, Terrine de canard aux fruits secs, Terrine tricolore aux légumes. »

#### • A emporter.

Vendredi 9 mars (17h30-20h)  
Jeudi 29 mars (17h-19h30)  
Vendredi 20 avril (14h-16h30)

55€



### LES PAPILLOTES

« Sucrées ou salées, quelques idées de savoureuses papillotes pour des repas gourmands et pleins de surprises pour vos invités ! Lotte à la vanille, Poulet au citron confit et à la menthe, Ananas et agrumes confits aux épices. »

#### • A déguster sur place.

Samedi 10 mars (10h-12h)  
Vendredi 23 mars (17h30-19h30)  
Vendredi 13 avril (17h30-19h30)

50€



### CUISINE MADE IN AMERICA !

« Voyage aux Etats-Unis et découverte de la cuisine des Housewives américaines qui sont loin d'être Desperate ! Southern Goober Soup (Soupe à la cacahuète de Géorgie), Crab cake (Galette de crabe du Maryland), Meat Loaf & Home made Ketchup (Pain de viande et Ketchup maison), Key Lime Pie (Tarte aux citrons verts du Sud). »

#### • A déguster sur place.

Jeudi 15 mars (17h 30-19h30)  
Samedi 31 mars (10h-12h)  
Samedi 14 avril (17h30-19h30)

60€



### UN DÎNER AVEC CASANOVA !

« Finesse et volupté de la cuisine du 18ème siècle. Invitez-vous à la table de cet épicurien de Casanova et découvrez quelques recettes savoureuses entre France et Vénétie. Soupe de riz au persil, Filet de sole à la truffe, Crème d'oignons à la Soubise, Gratin de Monsieur Parmentier, Marquise au chocolat, Sabayon et fruits gratinés. »

#### • A déguster sur place.

Vendredi 16 mars (16h-19h)  
Samedi 14 avril (10h-13h)

65€

