

# PROGRAMME ATELIER DE CUISINE 2024



## Janvier

### Vendredi 5 janvier 2024

14h00 - 15h30

- Pad Thai (Standard)
- Soupe de Crevettes à la Citronnelle

### Vendredi 12 janvier 2024

14h00 - 15h30

- Poulet au Curry Vert
- Soupe de Crevettes à la Citronnelle

### Vendredi 19 janvier 2024

14h00 - 15h30

- Wok de Poulet au Gingembre
- Soupe de Crevettes à la Citronnelle

### Vendredi 26 janvier 2024

14h00 - 15h30

- Porc au Curry Massaman
- Soupe de Crevettes à la Citronnelle

### Samedi 6 janvier 2024

12h00 - 13h30

- Pad Thai (Standard)
- Soupe de Garlanga aux champignonss

14h00 - 15h30

- Pad Thai (Standard)
- Soupe de Garlanga au Poulet

### Samedi 13 janvier 2024

12h00 - 13h30

- Poulet au Curry Vert
- Soupe de Garlanga aux champignonss

14h00 - 15h30

- Poulet au Curry Vert
- Soupe de Garlanga au Poulet

### Samedi 20 janvier 2024

12h00 - 13h30

- Wok de Poulet au Gingembre
- Soupe de Garlanga aux champignonss

14h00 - 15h30

- Wok de Poulet au Gingembre
- Soupe de Garlanga au Poulet

### Samedi 27 janvier 2024

12h00 - 13h30

- Porc au Curry Massaman
- Soupe de Garlanga aux champignonss

14h00 - 15h30

- Porc au Curry Massaman
- Soupe de Garlanga au Poulet

## Février

### Vendredi 2 février 2024

14h00 - 15h30

- Poulet au Curry Jaune
- Soupe de Champignon à la Citronnelle

### Vendredi 9 février 2024

14h00 - 15h30

- Canard au Curry Rouge
- Soupe de Champignon à la Citronnelle

### Vendredi 16 février 2024

14h00 - 15h30

- Wok de Poulet au Basilic
- Soupe de Champignon à la Citronnelle

### Vendredi 23 février 2024

14h00 - 15h30

- Pad Thai (Standard)
- Soupe de Champignon à la Citronnelle

### Samedi 3 février 2024

12h00 - 13h30

- Poulet au Curry Jaune
- Soupe de Garlanga au Poulet

14h00 - 15h30

- Poulet au Curry Jaune
- Soupe de Garlanga aux Crevettes

### Samedi 10 février 2024

12h00 - 13h30

- Canard au Curry Rouge
- Soupe de Garlanga au Poulet

14h00 - 15h30

- Canard au Curry Rouge
- Soupe de Garlanga aux champignons

### Samedi 17 février 2024

12h00 - 13h30

- Wok de Poulet au Basilic
- Soupe de Garlanga au Poulet

14h00 - 15h30

- Wok de Poulet au Basilic
- Soupe de Garlanga aux champignons

### Samedi 24 février 2024

12h00 - 13h30

- Pad Thai (Standard)
- Soupe de Garlanga au Poulet

14h00 - 15h30

- Pad Thai (Standard)
- Soupe de Garlanga aux champignons

Pour réserver les cours de cuisine contactez-nous au **+33 (0)4 78 39 34 72**. Les cours ont lieu à Bangrak Market, 10 rue Chavanne, 69001 Lyon.  
Pour l'achat de nos cours rendez-vous dans l'un de nos restaurants. Les plats peuvent changer selon l'approvisionnement des ingrédients.

# PROGRAMME ATELIER DE CUISINE 2024



## Mars

### Vendredi 1 mars 2024

14h00 - 15h30

- Poulet au Curry Vert
- Soupe de Champignon à la Citronnelle

### Samedi 2 mars 2024

12h00 - 13h30

- Poulet au Curry Vert
- Soupe de Crevette à la Citronnelle

14h00 - 15h30

- Poulet au Curry Vert
- Soupe de Garlanga aux champignons

### Vendredi 8 mars 2024

14h00 - 15h30

- Porc au Curry Massaman
- Soupe de Champignon à la Citronnelle

### Samedi 9 mars 2024

12h00 - 13h30

- Porc au Curry Massaman
- Soupe de Poulet à la Citronnelle

14h00 - 15h30

- Porc au Curry Massaman
- Soupe de Garlanga aux champignons

### Vendredi 15 mars 2024

14h00 - 15h30

- Wok de Poulet au Gingembre
- Soupe de Champignon à la Citronnelle

### Samedi 16 mars 2024

12h00 - 13h30

- Wok de Poulet au Gingembre
- Soupe de Crevette à la Citronnelle

14h00 - 15h30

- Wok de Poulet au Gingembre
- Soupe de Garlanga aux champignons

### Vendredi 22 mars 2024

14h00 - 15h30

- Wok de Canard au Basilic
- Soupe de Champignon à la Citronnelle

### Samedi 23 mars 2024

12h00 - 13h30

- Wok de Canard au Basilic
- Soupe de Crevette à la Citronnelle

14h00 - 15h30

- Wok de Canard au Basilic
- Soupe de Garlanga aux champignons

### Vendredi 29 mars 2024

14h00 - 15h30

- Pad Thai (Standard)
- Salade de Poulet à la Citronnelle

### Samedi 30 mars 2024

12h00 - 13h30

- Pad Thai (Standard)
- Salade de Poulet aux Noix de Cajou

14h00 - 15h30

- Pad Thai (Standard)
- Salade de Porc Façon d'I-San

## Avril

### Vendredi 5 avril 2024

14h00 - 15h30

- Canard au Curry Vert
- Salade de Poulet à la Citronnelle

### Vendredi 12 avril 2024

14h00 - 15h30

- Porc au Curry Paneang
- Salade de Poulet à la Citronnelle

### Vendredi 19 avril 2024

14h00 - 15h30

- Wok de Porc au Poivre Vert
- Salade de Poulet à la Citronnelle

### Vendredi 26 avril 2024

14h00 - 15h30

- Crevette au Basilic
- Salade de Poulet à la Citronnelle

### Samedi 6 avril 2024

12h00 - 13h30

- Poulet au Curry Vert
- Salade de Crevette aux noix de Cajou

14h00 - 15h30

- Poulet au Curry Vert
- Salade de Porc Façon D'I-San

### Samedi 13 avril 2024

12h00 - 13h30

- Porc au Curry Paneang
- Salade de Poulet aux noix de Cajou

14h00 - 15h30

- Porc au Curry Paneang
- Salade de Poulet Façon D'I-San

### Samedi 20 avril 2024

12h00 - 13h30

- Wok de Porc au Poivre Vert
- Salade de Poulet aux noix de Cajou

14h00 - 15h30

- Wok de Poulet au Poivre Vert
- Salade de Porc Façon D'I-San

### Samedi 27 avril 2024

12h00 - 13h30

- Crevette au Basilic
- Salade de Poulet aux noix de Cajou

14h00 - 15h30

- Crevette au Basilic
- Salade de Porc Façon D'I-San

Pour réserver les cours de cuisine contactez-nous au **+33 (0)4 78 39 34 72**. Les cours ont lieu à Bangrak Market, 10 rue Chavanne, 69001 Lyon. Pour l'achat de nos cours rendez-vous dans l'un de nos restaurants. Les plats peuvent changer selon l'approvisionnement des ingrédients.

# PROGRAMME ATELIER DE CUISINE 2024



## Mai

### Vendredi 3 mai 2024

14h00 - 15h30

- Wok de Poulet au Basilic
- Soupe de Champignon à la Citronnelle

### Vendredi 10 mai 2024

14h00 - 15h30

- Wok de Poulet au Basilic
- Som-Tam de Papaye

### Vendredi 17 mai 2024

14h00 - 15h30

- Wok de Poulet au Basilic
- Soupe de Champignon à la Citronnelle

### Vendredi 24 mai 2024

14h00 - 15h30

- Wok de Poulet au Basilic
- Maa-Hor (Végé)

### Samedi 4 mai 2024

12h00 - 13h30

- Wok de Poulet au Basilic
- Soupe de Garlanga aux crevettes

14h00 - 15h30

- Wok de Poulet au Basilic
- Soupe de Garlanga aux champignons

### Samedi 11 mai 2024

12h00 - 13h30

- Wok de Poulet au Poivre Vert
- Som-Tam de Papaye

14h00 - 15h30

- Wok de Poulet au Gingembre
- Som-Tam de Papaye

### Samedi 18 mai 2024

12h00 - 13h30

- Wok de Poulet aux noix de Cajou
- Soupe de Garlanga aux crevettes

14h00 - 15h30

- Wok de Crevette au Basilic
- Soupe de Garlanga aux champignons

### Samedi 25 mai 2024

12h00 - 13h30

- Wok de Poulet au Poivre Vert
- Maa-Hor (Végé)

14h00 - 15h30

- Wok de Poulet au Gingembre
- Maa-Hor (Végé)

## Juin

### Vendredi 31 mai 2024

14h00 - 15h30

- Canard au Curry Rouge
- Soupe de Champignon à la Citronnelle

### Vendredi 7 juin 2024

14h00 - 15h30

- Wok de Poulet au Basilic
- Som-Tam de Papaye

### Vendredi 14 juin 2024

14h00 - 15h30

- Pad Thai (Standard)
- Salade de Poulet à la Citronnelle

### Vendredi 21 juin 2024

14h00 - 15h30

- Canard au Curry Vert
- Salade de Poulet à la Citronnelle

### Vendredi 28 juin 2024

14h00 - 15h30

- Wok de Poulet au Basilic
- Som-Tam de Papaye

### Samedi 1 juin 2024

12h00 - 13h30

- Canard au Curry Rouge
- Soupe de Garlanga aux crevettes

14h00 - 15h30

- Canard au Curry Rouge
- Soupe de Garlanga aux champignons

### Samedi 8 juin 2024

12h00 - 13h30

- Wok de Poulet au Basilic
- Som-Tam de fruits et légumes

14h00 - 15h30

- Wok de Poulet au Basilic
- Maa-Hor (Végé)

### Samedi 15 juin 2024

12h00 - 13h30

- Pad Thai (Standard)
- Salade de Poulet au Noix de Cajou

14h00 - 15h30

- Pad Thai (Standard)
- Salade de Porc Façon D'I-San

### Samedi 22 juin 2024

12h00 - 13h30

- Poulet au Curry Vert
- Salade de Crevette au Noix de Cajou

14h00 - 15h30

- Poulet au Curry Vert
- Salade de Porc Façon D'I-San

### Samedi 29 juin 2024

12h00 - 13h30

- Wok de Poulet au Poivre Vert
- Som-Tam de Papaye Cajou

14h00 - 15h30

- Wok de Poulet au Gingembre
- Som-Tam de Papaye

Pour réserver les cours de cuisine contactez-nous au **+33 (0)4 78 39 34 72**. Les cours ont lieu à Bangrak Market, 10 rue Chavanne, 69001 Lyon. Pour l'achat de nos cours rendez-vous dans l'un de nos restaurants. Les plats peuvent changer selon l'approvisionnement des ingrédients.

# PROGRAMME ATELIER DE CUISINE 2024



## Juillet

### Vendredi 5 juillet 2024

14h00 - 15h30

- Pad Thai (Standard)
- Som-Tam de Papaye

### Vendredi 12 juillet 2024

14h00 - 15h30

- Canard au Curry Vert
- Salade de Poulet à la Citronnelle

### Vendredi 19 juillet 2024

14h00 - 15h30

- Pad Thai (Standard)
- Som-Tam de Papaye

### Vendredi 26 juillet 2024

14h00 - 15h30

- Wok de Poulet au Basilic
- Som-Tam de Papaye

### Samedi 6 juillet 2024

12h00 - 13h30

- Pad Thai (Standard)
- Som-Tam de Papaye

14h00 - 15h30

- Pad Thai (Standard)
- Som-Tam de Papaye

### Samedi 13 juillet 2024

12h00 - 13h30

- Poulet au Curry Vert
- Salade de Crevette aux noix de Cajou

14h00 - 15h30

- Poulet au Curry Vert
- Salade de Porc Façon D'I-San

### Samedi 20 juillet 2024

12h00 - 13h30

- Pad Thai (Standard)
- Soupe de Crevette à la Citronnelle

14h00 - 15h30

- Pad Thai (Standard)
- Soupe de Crevette à la Citronnelle

### Samedi 27 juillet 2024

12h00 - 13h30

- Wok de Poulet au Basilic
- Salade de Poulet à la Citronnelle

14h00 - 15h30

- Wok de Poulet au Basilic
- Salade de Poulet aux noix de Cajou

## Août

### Vendredi 2 août 2024

14h00 - 15h30

- Wok de Poulet au Basilic
- Maa-Hor (Végé)

### Vendredi 9 août 2024

14h00 - 15h30

- Pad Thai (Standard)
- Som-Tam de fruits et légumes

### Vendredi 16 août 2024

14h00 - 15h30

- Sa-Tay de Poulet et sa Sauce Cacahuète (Marinade de Sa-Tay + Sauce à la cacahuète)

### Vendredi 23 août 2024

14h00 - 15h30

- Poulet au Curry Vert
- Salade de Canard au Tamarin

### Vendredi 30 août 2024

14h00 - 15h30

- Pad Thai (Standard)
- Som-Tam de fruits et légumes

### Samedi 3 août 2024

12h00 - 13h30

- Wok de Poulet au Poivre Vert
- Maa-Hor (Végé)

14h00 - 15h30

- Wok de Poulet au Gingembre
- Maa-Hor (Végé)

### Samedi 10 août 2024

12h00 - 13h30

- Pad Thai (Standard)
- Salade de Poulet à la Citronnelle

14h00 - 15h30

- Pad Thai (Standard)
- Som-Tam de Papaye

### Samedi 17 août 2024

12h00 - 13h30

- Pad Thai (Standard)
- Sauce de Pad Thai et les astuces

14h00 - 15h30

- Marinade de Porc au Tamarin
- (Marinade de Porc + Sauce au Tamarin)

### Samedi 24 août 2024

12h00 - 13h30

- Poulet au Curry Vert
- Salade de Crevette aux Noix de Cajou

14h00 - 15h30

- Poulet au Curry Vert
- Salade de Porc Façon D'I-San

### Samedi 31 août 2024

12h00 - 13h30

- Pad Thai (Standard)
- Salade de Poulet à la Citronnelle

14h00 - 15h30

- Pad Thai (Standard)
- Som-Tam de Papaye

Pour réserver les cours de cuisine contactez-nous au **+33 (0)4 78 39 34 72**. Les cours ont lieu à Bangrak Market, 10 rue Chavanne, 69001 Lyon. Pour l'achat de nos cours rendez-vous dans l'un de nos restaurants. Les plats peuvent changer selon l'approvisionnement des ingrédients.

# PROGRAMME ATELIER DE CUISINE 2024



## Septembre

### Vendredi 6 septembre 2024

14h00 - 15h30

- Canard au Curry Rouge
- Soupe de Champignon à la Citronnelle

### Vendredi 13 septembre 2024

14h00 - 15h30

- Wok de Crevette au Basilic
- Som-Tam de Papaye

### Vendredi 20 septembre 2024

14h00 - 15h30

- Pad Thai (Standard)
- Salade de Poulet à la Citronnelle

### Vendredi 27 septembre 2024

14h00 - 15h30

- Wok de Canard au Basilic
- Soupe de Champignon à la Citronnelle

### Samedi 7 septembre 2024

12h00 - 13h30

- Canard au Curry Rouge
- Soupe de Garlanga au Crevette

14h00 - 15h30

- Canard au Curry Rouge
- Soupe de Garlanga aux champignons

### Samedi 14 septembre 2024

12h00 - 13h30

- Wok de Crevette au Basilic
- Som-Tam de fruits et légumes

14h00 - 15h30

- Wok de Crevette au Basilic
- Maa-Hor (Végé)

### Samedi 21 septembre 2024

12h00 - 13h30

- Pad Thai (Standard)
- Salade de Poulet aux noix de Cajou

14h00 - 15h30

- Pad Thai (Standard)
- Salade de Porc Façon D'I-San

### Samedi 28 septembre 2024

12h00 - 13h30

- Wok de Canard au Basilic
- Soupe de Poulet à la Citronnelle

14h00 - 15h30

- Wok de Canard au Basilic
- Soupe de Garlanga aux champignons

## Octobre

### Vendredi 4 octobre 2024

14h00 - 15h30

- Poulet au Curry Jaune
- Soupe de Champignon à la Citronnelle

### Vendredi 11 octobre 2024

14h00 - 15h30

- Canard au Curry Vert
- Soupe de Champignon à la Citronnelle

### Vendredi 18 octobre 2024

14h00 - 15h30

- Porc au Curry Massaman
- Soupe de Champignon à la Citronnelle

### Vendredi 25 octobre 2024

14h00 - 15h30

- Pad Thai (Standard)
- Soupe de Crevette à la Citronnelle

### Samedi 5 octobre 2024

12h00 - 13h30

- Poulet au Curry Jaune
- Soupe de Garlanga au Poulet

14h00 - 15h30

- Poulet au Curry Jaune
- Soupe de Garlanga aux Crevettes

### Samedi 12 octobre 2024

12h00 - 13h30

- Canard au Curry Vert
- Soupe de Garlanga aux champignons

14h00 - 15h30

- Canard au Curry Vert
- Soupe de Garlanga au Poulet

### Samedi 19 octobre 2024

12h00 - 13h30

- Porc au Curry Massaman
- Soupe de Garlanga aux champignons

14h00 - 15h30

- Porc au Curry Massaman
- Soupe de Garlanga au Crevette

### Samedi 26 octobre 2024

12h00 - 13h30

- Pad Thai (Standard)
- Soupe de Garlanga au Poulet

14h00 - 15h30

- Pad Thai (Standard)
- Soupe de Garlanga aux champignons

Pour réserver les cours de cuisine contactez-nous au **+33 (0)4 78 39 34 72**. Les cours ont lieu à Bangrak Market, 10 rue Chavanne, 69001 Lyon.  
Pour l'achat de nos cours rendez-vous dans l'un de nos restaurants. Les plats peuvent changer selon l'approvisionnement des ingrédients.

# PROGRAMME ATELIER DE CUISINE 2024



## Novembre

### Vendredi 1 novembre 2024

14h00 - 15h30

- Canard au Curry Rouge
- Soupe de Crevette à la Citronnelle

### Vendredi 8 novembre 2024

14h00 - 15h30

- Poulet au Curry Vert
- Soupe de Crevettes à la Citronnelle

### Vendredi 15 novembre 2024

14h00 - 15h30

- Pad Thai (Standard)
- Soupe de Crevettes à la Citronnelle

### Vendredi 22 novembre 2024

14h00 - 15h30

- Porc au Curry Massaman
- Soupe de Champignon à la Citronnelle

### Vendredi 29 novembre 2024

14h00 - 15h30

- Wok de Poulet au Gingembre
- Soupe de Champignon à la Citronnelle

### Samedi 2 novembre 2024

12h00 - 13h30

- Canard au Curry Rouge
- Soupe de Garlanga au Poulet

### Samedi 9 novembre 2024

12h00 - 13h30

- Poulet au Curry Vert
- Soupe de Garlanga au Poulet

### Samedi 16 novembre 2024

12h00 - 13h30

- Pad Thai (Standard)
- Soupe de Garlanga au Crevette

### Samedi 23 novembre 2024

12h00 - 13h30

- Porc au Curry Massaman
- Soupe de Garlanga aux Crevettes

### Samedi 30 novembre 2024

12h00 - 13h30

- Wok de Poulet au Gingembre
- Soupe de Crevette à la Citronnelle

14h00 - 15h30

- Canard au Curry Rouge
- Soupe de Garlanga aux champignons

14h00 - 15h30

- Poulet au Curry Vert
- Soupe de Garlanga aux champignons

14h00 - 15h30

- Pad Thai (Standard)
- Soupe de Garlanga au Poulet

14h00 - 15h30

- Porc au Curry Massaman
- Soupe de Garlanga aux champignons

14h00 - 15h30

- Wok de Poulet au Gingembre
- Soupe de Garlanga aux champignons

## Décembre

### Vendredi 6 décembre 2024

14h00 - 15h30

- Marinade de Porc au Curry Peang
- Salade à la Citronnelle

### Vendredi 13 décembre 2024

14h00 - 15h30

- Wok de Poulet au Gingembre
- Soupe de Champignon à la Citronnelle

### Vendredi 20 décembre 2024

14h00 - 15h30

- Lhàab de Canard
- Soupe de Champignon à la Citronnelle

### Vendredi 27 décembre 2024

14h00 - 15h30

- Sa-Tay de Poulet
- Sauce Cacahuète

### Samedi 7 décembre 2024

12h00 - 13h30

- Pad Thai (Standard)
- Soupe de Garlanga au Poulet

### Samedi 14 décembre 2024

12h00 - 13h30

- Wok de Canard au Basilic
- Soupe de Crevette à la Citronnelle

### Samedi 21 décembre 2024

12h00 - 13h30

- Lhàab de Canard
- Soupe de Crevette à la Citronnelle

### Samedi 28 décembre 2024

12h00 - 13h30

- Pad Thai (Standard)
- Sauce de Pad Thai et Les Astuces

14h00 - 15h30

- Poulet au Curry Vert
- Soupe de Garlanga aux champignons

14h00 - 15h30

- Wok de Poulet au Gingembre
- Maa-Hor (Végé)

14h00 - 15h30

- Lhàab de Canard
- Soupe de Garlanga au Crevette

14h00 - 15h30

- Marinade de Porc au Tamarin
- Sauce au Tamarin

Pour réserver les cours de cuisine contactez-nous au **+33 (0)4 78 39 34 72**. Les cours ont lieu à Bangrak Market, 10 rue Chavanne, 69001 Lyon. Pour l'achat de nos cours rendez-vous dans l'un de nos restaurants. Les plats peuvent changer selon l'approvisionnement des ingrédients.