

PROGRAMME ATELIER DE CUISINE 2026



Février

Vendredi 06 février 2026

14h00 – 15h30

- Wok Pad Zhà de poulet
- Soupe de champignons à la citronnelle

Vendredi 13 février 2026

14h00 – 15h30

- Pad Thaï poulet
- Soupe de crevettes à la citronnelle

Vendredi 20 février 2026

14h00 – 15h30

- Poulet grillé sauce cacahuètes
- Porc curry rouge

Vendredi 27 février 2026

14h00 – 15h30

- Poulet grillé sauce cacahuètes
- Porc curry massaman

Samedi 07 février 2026

12h00 – 13h30

- Wok Pad Zhà de poulet
 - Soupe de champignons à la citronnelle
- 14h30 – 16h00
- Wok Pad Zhà de poulet
 - Soupe de champignons à la citronnelle

Samedi 14 février 2026

12h00 – 13h30

- Pad Thaï poulet
 - Soupe de crevettes à la citronnelle
- 14h30 – 16h00
- Pad Thaï poulet
 - Soupe de crevettes à la citronnelle

Samedi 21 février 2026

12h00 – 13h30

- Poulet grillé sauce cacahuètes
 - Porc curry rouge
- 14h30 – 16h00
- Poulet grillé sauce cacahuètes
 - Porc curry rouge

Samedi 28 février 2026

12h00 – 13h30

- Poulet grillé sauce cacahuètes
 - Porc curry massaman
- 14h30 – 16h00
- Poulet grillé sauce cacahuètes
 - Porc curry massaman

Mars

Vendredi 06 mars 2026

14h00 – 15h30

- Assortiment chapardeur
- Poulet curry vert

Vendredi 13 mars 2026

14h00 – 15h30

- Pad Thaï poulet
- Assortiment chapardeur

Vendredi 20 mars 2026

14h00 – 15h30

- Soupe de poulet lait coco
- Porc curry massaman

Vendredi 27 mars 2026

14h00 – 15h30

- Poulet grillé sauce cacahuètes
- Porc curry rouge

Samedi 07 mars 2026

12h00 – 13h30

- Assortiment chapardeur
 - Poulet curry vert
- 14h30 – 16h00
- Assortiment chapardeur
 - Poulet curry vert

Samedi 14 mars 2026

12h00 – 13h30

- Pad Thaï poulet
 - Assortiment chapardeur
- 14h30 – 16h00
- Pad Thaï poulet
 - Assortiment chapardeur

Samedi 21 mars 2026

12h00 – 13h30

- Soupe de poulet lait coco
 - Porc curry massaman
- 14h30 – 16h00
- Soupe de poulet lait coco
 - Porc curry massaman

Samedi 28 mars 2026

12h00 – 13h30

- Poulet grillé sauce cacahuètes
 - Porc curry rouge
- 14h30 – 16h00
- Poulet grillé sauce cacahuètes
 - Porc curry rouge

Pour réserver les cours de cuisine contactez-nous au +33 (0)4 78 39 34 72. Pour acheter les cours : Bangrak Market, 10 rue Chavanne, 69001 Lyon. Les plats peuvent changer selon l'approvisionnement des ingrédients.

PROGRAMME ATELIER DE CUISINE 2026



Avril

Vendredi 03 avril 2026

14h00 – 15h30

- Salade poulet aux noix de cajou
- Porc au curry paneang

Vendredi 10 avril 2026

14h00 – 15h30

- Salade poulet façon Isaan
- Canard au curry rouge

Vendredi 17 avril 2026

14h00 – 15h30

- Poulet grillé sauce cacahuètes
- Boeuf curry massaman

Vendredi 24 avril 2026

14h00 – 15h30

- Assortiment chapardeur
- Poulet curry vert

Samedi 04 avril 2026

12h00 – 13h30

- Salade poulet aux noix de cajou
 - Porc au curry paneang
- 14h30 – 16h00
- Salade poulet aux noix de cajou
 - Porc au curry paneang

Samedi 11 avril 2026

12h00 – 13h30

- Salade poulet façon Isaan
 - Canard au curry rouge
- 14h30 – 16h00
- Salade poulet façon Isaan
 - Canard au curry rouge

Samedi 18 avril 2026

12h00 – 13h30

- Poulet grillé sauce cacahuètes
 - Boeuf curry massaman
- 14h30 – 16h00
- Poulet grillé sauce cacahuètes
 - Boeuf curry massaman

Samedi 25 avril 2026

12h00 – 13h30

- Assortiment chapardeur
 - Poulet curry vert
- 14h30 – 16h00
- Assortiment chapardeur
 - Poulet curry vert

Mai

Vendredi 01 mai 2026

Fête du travail

Vendredi 08 mai 2026

14h00 – 15h30

- SomTam Papaye
- Poulet curry vert

Vendredi 15 mai 2026

14h00 – 15h30

- SomTam Fruits & Légumes
- Wok poulet aigre douce

Vendredi 22 mai 2026

14h00 – 15h30

- Poulet grillé sauce cacahuètes
- Wok porc aigre douce

Vendredi 29 mai 2026

14h00 – 15h30

- Salade de boeuf
- Wok poulet aigre douce

Samedi 02 mai 2026

12h00 – 13h30

- Salade de porc citronnée
 - Poulet curry jaune
- 14h30 – 16h00
- Salade de porc citronnée
 - Poulet curry jaune

Samedi 09 mai 2026

12h00 – 13h30

- SomTam Papaye
 - Poulet curry vert
- 14h30 – 16h00
- SomTam Papaye
 - Poulet curry vert

Samedi 16 mai 2026

12h00 – 13h30

- SomTam Fruits & Légumes
 - Wok poulet aigre douce
- 14h30 – 16h00
- SomTam Fruits & Légumes
 - Wok poulet aigre douce

Samedi 23 mai 2026

12h00 – 13h30

- Poulet grillé sauce cacahuètes
 - Wok porc aigre douce
- 14h30 – 16h00
- Poulet grillé sauce cacahuètes
 - Wok porc aigre douce

Samedi 30 mai 2026

12h00 – 13h30

- Salade de boeuf
 - Wok poulet aigre douce
- 14h30 – 16h00
- Salade de boeuf
 - Wok poulet aigre douce

Pour réserver les cours de cuisine contactez-nous au +33 (0)4 78 39 34 72. Pour acheter les cours : Bangrak Market, 10 rue Chavanne, 69001 Lyon. Les plats peuvent changer selon l'approvisionnement des ingrédients.

PROGRAMME ATELIER DE CUISINE 2026



Juin

Vendredi 05 juin 2026

- 14h00 – 15h30
- Salade canard sauce tamarin
- Poulet curry rouge

Vendredi 12 juin 2026

- 14h00 – 15h30
- Salade porc sauce tamarin
- Canard au curry rouge

Vendredi 19 juin 2026

- 14h00 – 15h30
- Poulet grillé sauce cacahuètes
- Wok pad zhà de porc

Vendredi 26 juin 2026

- 14h00 – 15h30
- Soupe crevettes citronnelle
- Bœuf curry paneang

Samedi 06 juin 2026

- 12h00 – 13h30
- Salade canard sauce tamarin
- Poulet curry rouge
14h30 – 16h00
- Salade canard sauce tamarin
- Poulet curry rouge

Samedi 13 juin 2026

- 12h00 – 13h30
- Salade porc sauce tamarin
- Canard au curry rouge
14h30 – 16h00
- Salade porc sauce tamarin
- Canard au curry rouge

Samedi 20 juin 2026

- 12h00 – 13h30
- Poulet grillé sauce cacahuètes
- Wok pad zhà de porc
14h30 – 16h00
- Poulet grillé sauce cacahuètes
- Wok pad zhà de porc

Samedi 27 juin 2026

- 12h00 – 13h30
- Soupe crevettes citronnelle
- Bœuf curry paneang
14h30 – 16h00
- Soupe crevettes citronnelle
- Bœuf curry paneang

Juillet

Vendredi 03 juillet 2026

- 14h00 – 15h30
- Pad Thaï
- SomTam Papaye

Vendredi 10 juillet 2026

- 14h00 – 15h30
- Canard curry vert
- Salade poulet

Vendredi 17 juillet 2026

- 14h00 – 15h30
- SomTam Fruits & Légumes
- Pad Thaï poulet

Vendredi 24 juillet 2026

- 14h00 – 15h30
- Poulet grillé sauce cacahuètes
- Wok porc aigre douce

Vendredi 31 juillet 2026

- 14h00 – 15h30
- Salade de bœuf
- Wok poulet basilic thaï

Samedi 04 juillet 2026

- 12h00 – 13h30
- Pad Thaï
- SomTam Papaye
14h30 – 16h00
- Pad Thaï
- SomTam Papaye

Samedi 11 juillet 2026

- 12h00 – 13h30
- Canard curry vert
- Salade poulet
14h30 – 16h00
- Canard curry vert
- Salade poulet

Samedi 18 juillet 2026

- 12h00 – 13h30
- SomTam Fruits & Légumes
- Pad Thaï poulet
14h30 – 16h00
- SomTam Fruits & Légumes
- Pad Thaï poulet

Samedi 25 juillet 2026

- 12h00 – 13h30
- Poulet grillé sauce cacahuètes
- Wok porc aigre douce
14h30 – 16h00
- Poulet grillé sauce cacahuètes
- Wok porc aigre douce

Pour réserver les cours de cuisine contactez-nous au +33 (0)4 78 39 34 72. Pour acheter les cours : Bangrak Market, 10 rue Chavanne, 69001 Lyon. Les plats peuvent changer selon l'approvisionnement des ingrédients.

PROGRAMME ATELIER DE CUISINE 2026



Août

	Vendredi 07 août 2026 14h00 – 15h30 - Pad Thaï - Salade poulet	Vendredi 14 août 2026 14h00 – 15h30 - SomTam Fruits & Légumes - Poulet curry jaune	Vendredi 21 août 2026 14h00 – 15h30 - Poulet grillé sauce cacahuètes - Wok porc gingembre	Vendredi 28 août 2026 14h00 – 15h30 - Salade de boeuf - Wok poulet basilic thaï
Samedi 01 août 2026 12h00 – 13h30 - Wok de poulet basilic - SomTam Papaye 14h30 – 16h00 - Wok de poulet basilic - SomTam Papaye	Samedi 08 août 2026 12h00 – 13h30 - Pad Thaï - Salade poulet 14h30 – 16h00 - Pad Thaï - Salade poulet	Samedi 15 août 2026 12h00 – 13h30 - SomTam Fruits & Légumes - Poulet curry jaune 14h30 – 16h00 - SomTam Fruits & Légumes - Poulet curry jaune	Samedi 22 août 2026 12h00 – 13h30 - Poulet grillé sauce cacahuètes - Wok porc gingembre 14h30 – 16h00 - Poulet grillé sauce cacahuètes - Wok porc gingembre	Samedi 29 août 2026 12h00 – 13h30 - Salade de boeuf - Wok poulet basilic thaï 14h30 – 16h00 - Salade de boeuf - Wok poulet basilic thaï

Septembre

Vendredi 04 septembre 2026 14h00 – 15h30 - Soupe de crevettes citronnelle - Poulet curry rouge	Vendredi 11 septembre 2026 14h00 – 15h30 - Salade porc sauce tamarin - Wok de crevettes au basilic	Vendredi 18 septembre 2026 14h00 – 15h30 - Poulet grillé sauce cacahuètes - Wok pad zhà de porc	Vendredi 25 septembre 2026 14h00 – 15h30 - Soupe poulet au lait de coco - Bœuf curry massaman
Samedi 05 septembre 2026 12h00 – 13h30 - Soupe de crevettes citronnelle - Poulet curry rouge 14h30 – 16h00 - Soupe de crevettes citronnelle - Poulet curry rouge	Samedi 12 septembre 2026 12h00 – 13h30 - Salade porc sauce tamarin - Wok de crevettes au basilic 14h30 – 16h00 - Salade porc sauce tamarin - Wok de crevettes au basilic	Samedi 19 septembre 2026 12h00 – 13h30 - Poulet grillé sauce cacahuètes - Wok pad zhà de porc 14h30 – 16h00 - Poulet grillé sauce cacahuètes - Wok pad zhà de porc	Samedi 26 septembre 2026 12h00 – 13h30 - Soupe poulet au lait de coco - Bœuf curry massaman 14h30 – 16h00 - Soupe poulet au lait de coco - Bœuf curry massaman

Pour réserver les cours de cuisine contactez-nous au +33 (0)4 78 39 34 72. Pour acheter les cours : Bangrak Market, 10 rue Chavanne, 69001 Lyon. Les plats peuvent changer selon l'approvisionnement des ingrédients.

PROGRAMME ATELIER DE CUISINE 2026



RESTO THAÏ

Octobre

Vendredi 02 octobre 2026

14h00 – 15h30

- Poulet curry jaune
- Soupe de crevettes

Vendredi 09 octobre 2026

14h00 – 15h30

- Canard curry vert
- Salade poulet

Vendredi 16 octobre 2026

14h00 – 15h30

- SomTam Fruits & Légumes
- Poulet curry massaman

Vendredi 23 octobre 2026

14h00 – 15h30

- Poulet grillé sauce cacahuètes
- Wok porc gingembre

Vendredi 31 octobre 2026

14h00 – 15h30

- Salade de boeuf
- Wok canard basilic thaï

Samedi 03 octobre 2026

12h00 – 13h30

- Poulet curry jaune
- Soupe de crevettes

Samedi 10 octobre 2026

12h00 – 13h30

- Canard curry vert
- Salade poulet

Samedi 17 octobre 2026

12h00 – 13h30

- SomTam Fruits & Légumes
- Poulet curry massaman

Samedi 24 octobre 2026

12h00 – 13h30

- Poulet grillé sauce cacahuètes
- Wok porc gingembre

Samedi 29 août 2026

12h00 – 13h30

- Salade de boeuf
- Wok canard basilic thaï

Novembre

Vendredi 06 novembre 2026

14h00 – 15h30

- Soupe de poulet citronnelle
- Canard curry rouge

Vendredi 13 novembre 2026

14h00 – 15h30

- Poulet grillé sauce cacahuètes
- Wok de crevettes au basilic

Vendredi 20 novembre 2026

14h00 – 15h30

- Poulet grillé sauce cacahuètes
- Wok pad zhà de poulet

Vendredi 27 novembre 2026

14h00 – 15h30

- Assortiment Chapardeur
- Porc curry massaman

Samedi 07 novembre 2026

12h00 – 13h30

- Soupe de poulet citronnelle
- Canard curry rouge

Samedi 14 novembre 2026

12h00 – 13h30

- Poulet grillé sauce cacahuètes
- Wok de crevettes au basilic

Samedi 21 novembre 2026

12h00 – 13h30

- Poulet grillé sauce cacahuètes
- Wok pad zhà de poulet

Samedi 28 novembre 2026

12h00 – 13h30

- Assortiment Chapardeur
- Porc curry massaman

Pour réserver les cours de cuisine contactez-nous au +33 (0)4 78 39 34 72. Pour acheter les cours : Bangrak Market, 10 rue Chavanne, 69001 Lyon. Les plats peuvent changer selon l'approvisionnement des ingrédients.

PROGRAMME ATELIER DE CUISINE 2026



Décembre

Vendredi 04 décembre 2026

- 14h00 – 15h30
- Soupe de poulet citronnelle
- Poulet curry rouge

Vendredi 11 décembre 2026

- 14h00 – 15h30
- Salade de canard sauce tamarin
- Crevettes curry vert

Vendredi 18 décembre 2026

- 14h00 – 15h30
- Salade bœuf façon Isaan
- Wok pad zhà de poulet

Vendredi 25 décembre 2026

NOËL

Samedi 05 décembre 2026

- 12h00 – 13h30
- Soupe de poulet citronnelle
- Poulet curry rouge
14h30 – 16h00
- Soupe de poulet citronnelle
- Poulet curry rouge

Samedi 12 décembre 2026

- 12h00 – 13h30
- Salade de canard sauce tamarin
- Crevettes curry vert
14h30 – 16h00
- Salade de canard sauce tamarin
- Crevettes curry vert

Samedi 19 décembre 2026

- 12h00 – 13h30
- Salade bœuf façon Isaan
- Wok pad zhà de poulet
14h30 – 16h00
- Salade bœuf façon Isaan
- Wok pad zhà de poulet

Samedi 26 décembre 2026

- 12h00 – 13h30
- Lhàab de canard
- Porc curry massaman
14h30 – 16h00
- Lhàab de canard
- Porc curry massaman

Pour réserver les cours de cuisine contactez-nous au +33 (0)4 78 39 34 72. Pour acheter les cours : Bangrak Market, 10 rue Chavanne, 69001 Lyon. Les plats peuvent changer selon l'approvisionnement des ingrédients.