



Pour vous inscrire, retournez le bulletin d'inscription disponible sur le site Internet [www.atelier-gourmand.fr](http://www.atelier-gourmand.fr) ou demandez-le par téléphone au 02 41 86 92 40.

Pour toutes vos questions, n'hésitez pas à nous contacter ou à laisser un message.

	9h30-11h30	14h00-16h00	De 19h à 21h (sauf mention contraire)
lundi 02 juillet		Sablé à la mousse de melon au porto Agneau confit au citron confit Chouquettes	
mardi 03 juillet	Sablé à la mousse de melon au porto Agneau confit au citron confit Chouquettes	LES CRUMBLES Confit d'aubergines, crumble aux pignons Poisson mariné aux agrumes, crumble oriental Crème citron, crumble coco	LES CRUMBLES Confit d'aubergines, crumble aux pignons Poisson mariné aux agrumes, crumble oriental Crème citron, crumble coco
mercredi 04 juillet	LES CHARLOTTES Charlotte de courgettes au coulis de tomates et mozzarella Charlotte aux abricots		Oeuf mollet dans son nid de tomate, tuile au parmesan Brochette de boeuf mariné, sauce poivron-feta Nectarine aux pistaches
jeudi 05 juillet	Oeuf mollet dans son nid de tomate, tuile au parmesan Brochette de boeuf mariné, sauce poivron-feta Nectarine aux pistaches	LES GAMBAS Gambas marinées au citron, sabayon mousseux au curry Tempura de gambas, raïta aux fruits	LES GAMBAS Gambas marinées au citron, sabayon mousseux au curry Tempura de gambas, raïta aux fruits
vendredi 06 juillet		LES CHARLOTTES Charlotte de courgettes au coulis de tomates et mozzarella Charlotte aux abricots	
samedi 07 juillet	LES CRUMBLES Confit d'aubergines, crumble aux pignons Poisson mariné aux agrumes, crumble oriental Crème citron, crumble coco		
lundi 09 juillet		Oeuf mollet dans son nid de tomate, tuile au parmesan Brochette de boeuf mariné, sauce poivron-feta Nectarine aux pistaches	
mardi 10 juillet	RESERVE		<b>SOIREE VIETNAMIENNE (supplément 10€)</b> Cours-dîner en partenariat avec ARTEGA et le chef Kevin Pham Van Hoa Soupe tonkinoise Salade de papaye verte Riz sauté au porc Dessert aux haricots rouges
mercredi 11 juillet	LES GAMBAS Gambas marinées au citron, sabayon mousseux au curry Tempura de gambas, raïta aux fruits		Sablé à la mousse de melon au porto Agneau confit au citron confit Chouquettes
jeudi 12 juillet	RESERVE		LES CHARLOTTES Charlotte de courgettes au coulis de tomates et mozzarella Charlotte aux abricots
	Les cours du mois	Les cours thématiques	Les cours spéciaux

Pour remporter vos préparations, pensez à vous équiper en glacière et pains de glace et munissez-vous des plats suivants :

Œuf/Brochette/Nectarine : 3 boîtes hermétiques + 1 plat à gratin

Sablé/Agneau/Chouquettes : 3 boîtes hermétiques

Charlottes : rien à prévoir

Crumbles : 1 petit plat à gratin - 2 ramequins - 3 boîtes hermétiques

Gambas : 4 boîtes hermétiques

RECEVEZ DIRECTEMENT LE PROGRAMME PAR COURRIER ELECTRONIQUE  
DES SA PARUTION EN NOUS COMMUNIQUEANT VOTRE ADRESSE MAIL

N'HESITEZ PAS A NOUS CONTACTER POUR ORGANISER UNE SEANCE PRIVEE (A PARTIR DE 8 PERSONNES) :  
ENTRE AMIS, COLLEGUES POUR UN COURS, COURS DINER...