



Pour vous inscrire, retournez le bulletin d'inscription disponible sur le site Internet 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)
mardi 04 décembre		LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches	LE RÉVEILLON DE DINER CHEZ SOI (supplément de 5 euros) Par le chef à domicile Laurent Guesdon Carpaccio de saumon mi-cuit, sauce à l'aigrette Caille farcie au raisin et au foie gras, jus de caille
mercredi 05 décembre			RESERVE
jeudi 06 décembre		Soupe à l'oignon Langoustines rôties, mousseline de fenouil et vinaigrette d'agrumes Vacherin aux mendiants	RESERVE
samedi 08 décembre	LES NOIX DE ST-JACQUES (supplément 5 euros) Blinis de blé noir, St-Jacques à la crème de Guémené Tartare exotique de St-Jacques et gambas Brochette de St-Jacques lardées au piment d'Espelette, velouté de topinambours		
lundi 10 décembre			LE FOIE GRAS (supplément 5 euros) Ravioles de foie gras, velouté forestier Risotto aux pistaches et foie gras Nems de langoustines et foie gras, sauce aigre-douce
mardi 11 décembre	RESERVE	RESERVE	LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches
mercredi 12 décembre	LE FOIE GRAS (supplément 5 euros) Ravioles de foie gras, velouté forestier Risotto aux pistaches et foie gras Nems de langoustines et foie gras, sauce aigre-douce		RESERVE
jeudi 13 décembre		LES NOIX DE ST-JACQUES (supplément 5 euros) Blinis de blé noir, St-Jacques à la crème de Guémené Tartare exotique de St-Jacques et gambas Brochette de St-Jacques lardé au piment d'Espelette, velouté de topinambours	RESERVE
vendredi 14 décembre			RESERVE
samedi 15 décembre	LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches		
lundi 17 décembre		LE FOIE GRAS (supplément 5 euros) Ravioles de foie gras, velouté forestier Risotto aux pistaches et foie gras Nems de langoustines et foie gras, sauce aigre-douce	RESERVE
mardi 18 décembre		Vin chaud au gingembre Gâteau de foies blonds, caramel de porto, confiture d'oignons acidulée Sabayon aux agrumes	De 17h30 à 19h30 LES MISES EN BOUCHE DU RÉVEILLON Verrine de crème Dubarry au saumon, granité au persil Verrine de velouté à la tomate et langoustines à la crème de carapaces
mercredi 19 décembre			RESERVE
jeudi 20 décembre			RESERVE
vendredi 21 décembre			RESERVE
mercredi 26 décembre		Vin chaud au gingembre Gâteau de foies blonds, caramel de porto, confiture d'oignons acidulée Sabayon aux agrumes	
jeudi 27 décembre			Soupe à l'oignon Langoustines rôties, mousseline de fenouil et vinaigrette d'agrumes Vacherin aux mendiants
	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 :

Les St-Jacques : 5 boîtes hermétiques
Le foie gras : 5 boîtes hermétiques
Les macarons : 2 boîtes hermétiques assez grandes + 2 petites
Les mises en bouche : 4 Verrines + 2 boîtes hermétiques

Le réveillon de Dîner chez Soi : 3 boîtes hermétiques + 1 assiette
Vin/Gâteau de foie/Sabayon : 6 boîtes hermétiques
Soupe/Langoustine/Vacherin : 5 boîtes hermétiques

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

PENSEZ AUX BONS-CADEAUX POUR VOS CADEAUX DE NOEL