



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)
mardi 30 septembre	<b>LA BRETAGNE</b> Aumônière de sarrasin aux fruits de mer Poulet au cidre et à l'andouille Kouign amann		
jeudi 02 octobre			<b>LES MACARONS</b> Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...
samedi 04 octobre	<b>LES SALADES AMOUREUSES</b> Mousse au chocolat Macarons à la rose Préparez les recettes de ce cours qui seront dégustées à l'issu du spectacle "Les salades amoureuses" pour lequel une place vous est offerte 20h30 - Espace Galilée à St-Jean de Linière	RESERVE	
lundi 06 octobre		<b>LA THAÏLANDE</b> Soupe aux crevettes et à la citronnelle Porc à l'aigre-douce Billes au lait de coco	
mardi 07 octobre		<b>LES MILLE-FEUILLES</b> Mille-feuilles de pain d'épices perdu au foie gras et oignons confits Mille-feuilles de meringue à la crème de châtaigne	RESERVE
mercredi 08 octobre			<b>LES SAINT-JACQUES</b> (supplément 5 euros) Velouté feuilleté de St-Jacques St-Jacques rôties à la vanille et au gingembre Charlotte de St-Jacques au vinaigre balsamique
jeudi 09 octobre	<b>L'AUTOMNE</b> Mousse aux champignons et sa galette à la noisette Canette laquée aux figues et noix Babas rhum-café		RESERVE
vendredi 10 octobre		<b>L'AUTOMNE</b> Mousse aux champignons et sa galette à la noisette Canette laquée aux figues et noix Babas rhum-café	
samedi 11 octobre	<b>LES SAINT-JACQUES</b> (supplément 5 euros) Velouté feuilleté de St-Jacques St-Jacques rôties à la vanille et au gingembre Charlotte de St-Jacques au vinaigre balsamique	RESERVE	
lundi 13 octobre			<b>LA BRETAGNE</b> Aumônière de sarrasin aux fruits de mer Poulet au cidre et à l'andouille Kouign amann
mardi 14 octobre		<b>LES SAINT-JACQUES</b> (supplément 5 euros) Velouté feuilleté de St-Jacques St-Jacques rôties à la vanille et au gingembre Charlotte de St-Jacques au vinaigre balsamique	De 17h30 à 19h30 : <b>L'APÉRITIF DINATOIRE</b> Chouquettes aux légumes et parmesan Cigares aux chorizo et compote de fruits secs Verrine tomates, mousse de poivron jaune et gambas poêlées
mercredi 15 octobre	RESERVE		<b>COURS-DINER OENOLOGIQUE</b> (supplément 15euros) Cours express suivi d'un dîner oenologique : Dégustation des vins en accord avec les mets préparés avec les explications d'une oenologue. Au menu : Tartare de saumon au gingembre Veau aux coings confits et noix caramélisés Poire au sirop de vin
jeudi 16 octobre	<b>LES MILLE-FEUILLES</b> Mille-feuilles de pain d'épices perdu au foie gras et oignons confits Mille-feuilles de meringue à la crème de châtaigne		<b>L'AUTOMNE</b> Mousse aux champignons et sa galette à la noisette Canette laquée aux figues et noix Babas rhum-café
samedi 18 octobre	<b>LES MACARONS</b> Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...		
dimanche 19 octobre	RESERVE		
mardi 21 octobre			<b>LA CUISINE ORIENTALE</b> PAR La chef à domicile "CHEZ KENZA" Bricks au thon aux herbes Tajine au poulet, carottes et raisins secs Le véritable thé à la menthe
mercredi 22 octobre		RESERVE	RESERVE
jeudi 23 octobre			RESERVE
vendredi 24 octobre		<b>LA BRETAGNE</b> Aumônière de sarrasin aux fruits de mer Poulet au cidre et à l'andouille Kouign amann	
mardi 28 octobre		<b>LES MACARONS</b> Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...	<b>LES MILLE-FEUILLES</b> Mille-feuilles de pain d'épices perdu au foie gras et oignons confits Mille-feuilles de meringue à la crème de châtaigne
mercredi 29 octobre	RESERVE		<b>LA THAÏLANDE</b> Soupe aux crevettes et à la citronnelle Porc à l'aigre-douce Billes au lait de coco
jeudi 30 octobre	<b>LA THAÏLANDE</b> Soupe aux crevettes et à la citronnelle Porc à l'aigre-douce Billes au lait de coco		
		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 :

L'apéritif : 3 boîtes hermétiques  
Cuisine orientale : 3 boîtes hermétiques  
Thaïlande : 4 boîtes hermétiques  
La Bretagne : 2 boîtes + 1 petit plat à gratin  
L'Automne : 3 boîtes hermétiques +2 ramequins

Les mille-feuilles : 3 boîtes hermétiques  
Les macarons : 1 plateau  
Les mille et une nuits : 4 boîtes hermétiques  
Les St-Jacques : 4 à 6 Ramequins + 2 boîtes hermétiques

RECEVEZ DIRECTEMENT LE PROGRAMME PAR COURRIER ELECTRONIQUE  
DES SA PARUTION EN NOUS COMMUNIQUANT 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...