



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 04 novembre			<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
mercredi 05 novembre			<b>LES VERRINES</b> Verrine de crème d'avocat et crevettes épicées Verrine poire au miel, bleu et crumble noisettes Verrine after eight (menthe chocolat)
jeudi 06 novembre	<b>LES CONFITS</b> Tatin feuilletée aux endives confites Profiteroles au foie gras et figues confites Croquant praliné, mousse au gingembre confit	<b>LES SABAYONS</b> Sabayon de courgettes et parmesan Poisson du jour en habit de pavot, sabayon moussoux Poires pochées, sabayon cacao	<b>LE SAUMON</b> Bûche de saumon au fenouil fondant, crème ciboulette-coquillages Gâteau aux deux saumons, émulsion douces aux épices
vendredi 07 novembre		RESERVE	
mercredi 12 novembre			<b>LE FOIE GRAS</b> (supplément 15 euros) Terrine de foie gras (300g) Brioche périgourdine (pomme de terre et foie gras)
jeudi 13 novembre	<b>LE FOIE GRAS</b> (supplément 15 euros) Terrine de foie gras (300g) Brioche périgourdine (pomme de terre et foie gras)		RESERVE
vendredi 14 novembre		<b>LE SAUMON</b> Bûche de saumon au fenouil fondant, crème ciboulette-coquillages Gâteau aux deux saumons, émulsion douces aux épices	RESERVE
samedi 15 novembre	<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		
lundi 17 novembre		<b>LES VERRINES</b> Verrine de crème d'avocat et crevettes épicées Verrine poire au miel, bleu et crumble noisettes Verrine after eight (menthe chocolat)	<b>LES CONFITS</b> Tatin feuilletée aux endives confites Profiteroles au foie gras et figues confites Croquant praliné, mousse au gingembre confit
mardi 18 novembre		<b>LES AGRUMES</b> Fine gelée d'agrumes et St-Jacques au citron vert Médailon de poisson tricolore, sauce acidulée aux zestes Mousseivoire orange	<b>COCKTAIL D'INACTIVITE AUTOUR DU COINTREAU</b> Avec la participation de l'équipe Cointreau Elaborez des bouchées apéritives puis dégustez-les en accord avec trois cocktails à base de Cointreau. Verrine coco-coriandre St-Jacques et dé de patate douce à l'orange Tempura de gambas sauce aigre-douce
mercredi 19 novembre	RESERVE		<b>LES MACARONS</b> Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...
jeudi 20 novembre	<b>LE SAUMON</b> Bûche de saumon au fenouil fondant, crème ciboulette-coquillages Gâteau aux deux saumons, émulsion douces aux épices		RESERVE
vendredi 21 novembre	RESERVE	<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	
samedi 22 novembre	<b>LES MACARONS</b> Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...		
lundi 24 novembre		<b>LES CONFITS</b> Tatin feuilletée aux endives confites Profiteroles au foie gras et figues confites Croquant praliné, mousse au gingembre confit	<b>LES SABAYONS</b> Sabayon de courgettes et parmesan Poisson du jour en habit de pavot, sabayon moussoux Poires pochées, sabayon cacao
mardi 25 novembre	<b>LES VERRINES</b> Verrine de crème d'avocat et crevettes épicées Verrine poire au miel, bleu et crumble noisettes Verrine after eight (menthe chocolat)		<b>De 17h30 à 19h30 : L'AUTOMNE</b> Mousse aux champignons et sa galette à la noisette Canette laquée aux figues et noix Babas rhum-café
mercredi 26 novembre			<b>LES AGRUMES</b> Fine gelée d'agrumes et St-Jacques au citron vert Médailon de poisson tricolore, sauce acidulée aux zestes Mousseivoire orange
jeudi 27 novembre	<b>LES AGRUMES</b> Fine gelée d'agrumes et St-Jacques au citron vert Médailon de poisson tricolore, sauce acidulée aux zestes Mousseivoire orange	<b>LE FOIE GRAS</b> (supplément 15 euros) Terrine de foie gras (300g) Brioche périgourdine (pomme de terre et foie gras)	RESERVE
vendredi 28 novembre		<b>LES MACARONS</b> Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...	
samedi 29 novembre	<b>LES SABAYONS</b> Sabayon de courgettes et parmesan Poisson du jour en habit de pavot, sabayon moussoux Poires pochées, sabayon cacao		
		<b>Les cours thématiques</b>	<b>Les cours spéciaux</b>

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

Les St-Jacques : 4 à 6 Ramequins + 2 boîtes hermétiques  
Les macarons : 1 plateau  
Cointreau : rien à prévoir  
Foie gras : 1 terrine 300g + 1 boîte  
L'Automne : 3 boîtes hermétiques + 2 ramequins

Les agrumes : 1 petite assiette + 1 boîte + 2 ramequins  
Les sabayons  
Les verrines : 6 verrines apéritives + 2 verres  
Les confits : 3 boîtes  
Le saumon : 3 boîtes

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...