



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 06 janvier		L'INDE Naans au fromage Poulet korma Pakora de légumes sauce menthe-cumin	L'ITALIE Osso bucco Risotto violet au vin rouge et fromage de chèvre Tiramisu
mercredi 07 janvier			LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...
jeudi 08 janvier		L'ITALIE Osso bucco Risotto violet au vin rouge et fromage de chèvre Tiramisu	RESERVE
vendredi 09 janvier	L'INDE Naans au fromage Poulet korma Pakora de légumes sauce menthe-cumin		
samedi 10 janvier	RESERVE		
lundi 12 janvier		LA CUISINE FLAMBEE Rôti de canard au foie gras flambé au Cognac Crêpes soufflées à la crème Chiboust flambées au Cointreau	LES BRICKS Samossas de bœuf Timbale au curry et julienne de légumes Nems chocolat amandes
mardi 13 janvier	LE FROMAGE BLEU Brioche au gorgonzola et noisettes Pastilla de poires à la fourme d'Ambert Soufflé au bleu		de 17h30 à 19h30 LES SAINT-JACQUES (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 14 janvier			LA CUISINE FLAMBEE Rôti de canard au foie gras flambé au Cognac Crêpes soufflées à la crème Chiboust flambées au Cointreau
jeudi 15 janvier	L'ITALIE Osso bucco Risotto violet au vin rouge et fromage de chèvre Tiramisu		
vendredi 16 janvier		LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...	RESERVE
samedi 17 janvier	LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...		RESERVE
lundi 19 janvier			LE FROMAGE BLEU Brioche au gorgonzola et noisettes Pastilla de poires à la fourme d'Ambert Soufflé au bleu
mardi 20 janvier		LES BRICKS Samossas de bœuf Timbale au curry et julienne de légumes Nems chocolat amandes	RESERVE
jeudi 22 janvier	RESERVE		COURS-DINER OENOLOGIQUE (supplément 15 euros) Cours express suivi d'un dîner oenologique : Dégustation des vins en accord avec les mets préparés avec les explications d'une oenologue. Au menu : Velouté de topinambours au foie gras Pintade aux morilles Soufflé au Cointreau
vendredi 23 janvier		LE FROMAGE BLEU Brioche au gorgonzola et noisettes Pastilla de poires à la fourme d'Ambert Soufflé au bleu	
samedi 24 janvier	LES BRICKS Samossas de bœuf Timbale au curry et julienne de légumes Nems chocolat amandes		
lundi 26 janvier		LES TERRINES D'HIVER (supplément 5 euros) Gâteau de foies blonds, caramel au porto et chutney d'oignons Terrine aux joues de porc	
mardi 27 janvier	RESERVE		LA CUISINE ORIENTALE par la chef à domicile "CHEZ KENZA" Poulet au miel et au sésame Tajine aux œufs d'or Ghoriba à la semoule
mercredi 28 janvier			L'INDE Naans au fromage Poulet korma Pakora de légumes sauce menthe-cumin
jeudi 29 janvier	LA CUISINE FLAMBEE Rôti de canard au foie gras flambé au Cognac Crêpes soufflées à la crème Chiboust flambées au Cointreau		LES TERRINES D'HIVER (supplément 5 euros) Gâteau de foies blonds, caramel au porto et chutney d'oignons Terrine aux joues de porc
vendredi 30 janvier	LES TERRINES D'HIVER (supplément 5 euros) Gâteau de foies blonds, caramel au porto et chutney d'oignons Terrine aux joues de porc		
		Les cours thématiques	Les cours spéciaux

Pour ramener 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 allant au four + 2 boîtes hermétiques
 Les macarons : 1 plateau
 La cuisine flambée : 1 boîte hermétique + 1 plat à gratin assez grand
 Les terrines : rien à prévoir
 L'Italie : 2 boîtes hermétiques + 2 coupes dessert

Chez Kenza
 Le bleu : 2 ramequins allant au four + 2 boîtes hermétiques
 L'Inde : 4 boîtes hermétiques dont une petite pour la sauce
 Les bricks : 3 boîtes hermétiques

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