



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)
lundi 02 mars			RESERVE
mercredi 04 mars			De 17h30 à 19h 30 : LES MILLE-FEUILLES Mille-feuilles de St-Jacques à la mousseline de poireaux et à la rouille Mille-feuilles au chocolat
jeudi 05 mars	LES TAPAS Empanadas au chorizo et olives Brochette d'oeufs durs marinés et épicés Calamars à la romaine		RESERVE
vendredi 06 mars		LE PAMPLEMOUSSE Salade de volaille en vinaigrette d'agrumes Lotte aux suprêmes de pomelo et safran Tarte au pamplemousse	
samedi 07 mars	L'INDE Naans au fromage Poulet korma Pakora de légumes sauce menthe-cumin		*
lundi 09 mars		L'INDE Naans au fromage Poulet korma Pakora de légumes sauce menthe-cumin	LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...
mardi 10 mars	De 12h15 à 13h30 : COURS-DÉJEUNER (20 euros TTC / participant) Curry de saumon à la julienne de légumes de printemps Coulant chocolat à la fleur de sel		L'INDE Naans au fromage Poulet korma Pakora de légumes sauce menthe-cumin
mercredi 11 mars			LA CUISINE AU WOK Riz frit aux crevettes Porc au gingembre Canard sauté à l'asiatique
jeudi 12 mars		LES ANTILLES Accras de morue Poisson grillé, sauce chien Colombo de porc	RESERVE
samedi 14 mars	LE FROMAGE Ravioles de légumes au sésame, crème à l'abondance Tatin Maroilles-endives Moelleux au fromage frais et parfum de Cognac		RESERVE
mardi 17 mars		LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...	LES TAPAS Empanadas au chorizo et olives Brochette d'oeufs durs marinés et épicés Calamars à la romaine
mercredi 18 mars			LES ANTILLES Accras de morue Poisson grillé, sauce chien Colombo de porc
jeudi 19 mars		LE FROMAGE Ravioles de légumes au sésame, crème à l'abondance Tatin Maroilles-endives Moelleux au fromage frais et parfum de Cognac	
vendredi 20 mars	LE PAMPLEMOUSSE Salade de volaille en vinaigrette d'agrumes Lotte aux suprêmes de pomelo et safran Tarte au pamplemousse		COURS-DÎNER ŒNOLOGIQUE (supplément 15 euros) Franck Gourdon du Domaine de Pied Flond vous fera partager sa passion et déguster ses vins en accord avec un menu réalisé en commun. Mousseline à l'avocat et poisson fumé Mignon de porc laqué au soja Coupe coco-fruits rouges
samedi 21 mars	LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...		
lundi 23 mars		LA CUISINE AU WOK Riz frit aux crevettes Porc au gingembre Canard sauté à l'asiatique	LE FROMAGE Ravioles de légumes au sésame, crème à l'abondance Tatin Maroilles-endives Moelleux au fromage frais et parfum de Cognac
mardi 24 mars	RESERVE		LE PAMPLEMOUSSE Salade de volaille en vinaigrette d'agrumes Lotte aux suprêmes de pomelo et safran Tarte au pamplemousse
jeudi 26 mars	LES ANTILLES Accras de morue Poisson grillé, sauce chien Colombo de porc		LE DINER DE L'ATELIER (supplément 5 euros) Cours de cuisine en commun suivi du dîner sur place Flans à la moutarde Filet de volaille à la tapenade, caviar d'aubergines à la coriandre, patates douces au miel Crème de Baileys et moelleux café
vendredi 27 mars		LES TAPAS Empanadas au chorizo et olives Brochette d'oeufs durs marinés et épicés Calamars à la romaine	
samedi 28 mars	LA CUISINE AU WOK Riz frit aux crevettes Porc au gingembre Canard sauté à l'asiatique		
		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 :

Fromage : 4 boîtes hermétiques
Les macarons : 1 plateau
Wok : 3 boîtes hermétiques
Tapas : 3 boîtes hermétiques

Les mille-feuilles : 4 boîtes hermétiques
Antilles : 4 boîtes hermétiques
L'Inde : 4 boîtes hermétiques dont une petite pour la sauce
Pamplemousse : 3 boîtes hermétiques

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