

	9h30-11h30	14h00-16h00	De 19h à 21h (sauf mention contraire)
jeudi 05 novembre			RESERVE
vendredi 06 novembre	L'AUTOMNE Bouchées potiron-parmesan Tajine de veau au safran, coings et noix caramélisées Chouquettes façon Paris-Brest		RESERVE
samedi 07 novembre	LES NOIX DE ST-JACQUES (suppl. 7 euros) St-Jacques poêlées au beurre d'orange Feuilleté de St-Jacques au Cognac Tartare de St-Jacques au yaourt et pistaches		
lundi 09 novembre		LA TERRINE DE FOIE GRAS (suppl. 15 euros) Terrine de foie gras (600g) et son chutney aux fruits secs	LES PRODUITS DE LA FERME ANGEVINE LES ESCARGOTS, LA VOLAILLE ET LE MIEL (supplément 5 euros) Vous découvrirez les meilleurs produits locaux en présence des producteurs des Délices d'Helix, de la ferme du grand tertre et d'Emilie Pelé et Thomas Freslon Petite brioche aux escargots et noisettes Cuisse de poulet farcie aux légumes d'automne Nougat glacé au miel de chataignier
mardi 10 novembre			L'AUTOMNE Bouchées potiron-parmesan Tajine de veau au safran, coings et noix caramélisées Chouquettes façon Paris-Brest
jeudi 12 novembre		LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...	COURS-DINER ŒNOLOGIQUE (supplément 15 euros) Cours express suivi d'un dîner œnologique : Dégustation des vins en accord avec les mets préparés avec les explications d'une œnologue. Au menu : Cassolette feuilletée aux fruits de mer Canard laqué à l'orange Coupe noisette Cognac
vendredi 13 novembre		L'AUTOMNE Bouchées potiron-parmesan Tajine de veau au safran, coings et noix caramélisées Chouquettes façon Paris-Brest	
samedi 14 novembre	LE FOIE GRAS (suppl. 7 euros) Risotto crémeux au foie gras et jus de canard Nems de langoustines et foie gras, sauce aigre-douce Gratin de champignons, sabayon au foie gras		
lundi 16 novembre		LES AGRUMES Crevettes à la gelée d'agrumes et avocat épicé Endives à la mousse de poisson et zestes Suprêmes d'agrumes à l'amande	LE FOIE GRAS (suppl. 7 euros) Risotto crémeux au foie gras et jus de canard Nems de langoustines et foie gras, sauce aigre-douce Gratin de champignons, sabayon au foie gras
mardi 17 novembre			RESERVE
mercredi 18 novembre			LES NOIX DE ST-JACQUES (suppl. 7 euros) St-Jacques poêlées au beurre d'orange Feuilleté de St-Jacques au Cognac Tartare de St-Jacques au yaourt et pistaches
jeudi 19 novembre	LA TERRINE DE FOIE GRAS (suppl. 15 euros) Terrine de foie gras (600g) et son chutney aux fruits secs		LE SAUMON Carpaccio de saumon mi-cuit, sauce aigrelette Brochette de saumon, émulsion beurre-gingembre Rillettes aux deux saumons et baies roses, mini-blinis
vendredi 20 novembre		LE SAUMON Carpaccio de saumon mi-cuit, sauce aigrelette Brochette de saumon, émulsion beurre-gingembre Rillettes aux deux saumons et baies roses, mini-blinis	RESERVE
samedi 21 novembre	RESERVE		
lundi 23 novembre			LA TERRINE DE FOIE GRAS (suppl. 15 euros) Terrine de foie gras (600g) et son chutney aux fruits secs
mardi 24 novembre		LE FOIE GRAS (suppl. 7 euros) Risotto crémeux au foie gras et jus de canard Nems de langoustines et foie gras, sauce aigre-douce Gratin de champignons, sabayon au foie gras	LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...
mercredi 25 novembre			LES AGRUMES Crevettes à la gelée d'agrumes et avocat épicé Endives à la mousse de poisson et zestes Suprêmes d'agrumes à l'amande
jeudi 26 novembre		LES NOIX DE ST-JACQUES (suppl. 7 euros) St-Jacques poêlées au beurre d'orange Feuilleté de St-Jacques au Cognac Tartare de St-Jacques au yaourt et pistaches	LE FOIE GRAS (suppl. 7 euros) Risotto crémeux au foie gras et jus de canard Nems de langoustines et foie gras, sauce aigre-douce Gratin de champignons, sabayon au foie gras
vendredi 27 novembre	LE SAUMON Carpaccio de saumon mi-cuit, sauce aigrelette Brochette de saumon, émulsion beurre-gingembre Rillettes aux deux saumons et baies roses, mini-blinis		
samedi 28 novembre	LES AGRUMES Crevettes à la gelée d'agrumes et avocat épicé Endives à la mousse de poisson et zestes Suprêmes d'agrumes à l'amande		
dimanche 29 novembre	RESERVE		
		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 macarons : 1 plateau
Les St-Jacques : 4 boîtes hermétiques
L'automne : 4 boîtes hermétiques
Le foie gras : 1 plat à gratin + 3 boîtes

La terrine de foie gras : terrine 600g + 1 boîte hermétique
Le saumon : 1 assiette + 5 boîtes
Les agrumes : 2 verrines + 3 boîtes
La ferme angevine : 3 boîtes

**RECEVEZ DIRECTEMENT LE PROGRAMME PAR COURRIER ELECTRONIQUE
DES SA PARUTION EN NOUS COMMUNIQUANT VOTRE ADRESSE MAIL SUR WWW.ATELIER-GOURMAND.FR**

PENSEZ AUX BONS-CADEAUX POUR LES FETES