



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)
jeudi 26 novembre		<b>LES NOIX DE ST-JACQUES</b> (suppl. 7 euros) St-Jacques poêlées au beurre d'orange Feuilleté de St-Jacques au Cognac Tartare de St-Jacques au yaourt et pistaches	<b>LE FOIE GRAS</b> (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	<b>LE SAUMON</b> Carpaccio de saumon mi-cuit, sauce aigrette Brochette de saumon, émulsion beurre-gingembre Rillettes aux deux saumons et baies roses, mini-blinis		
samedi 28 novembre	<b>LES AGRUMES</b> 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		
lundi 30 novembre			<b>LES NOIX DE ST-JACQUES</b> (suppl. 7 euros) St-Jacques poêlées au beurre d'orange Feuilleté de St-Jacques au Cognac Tartare de St-Jacques au yaourt et pistaches
mardi 01 décembre		<b>LES MACARONS</b> Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...	RESERVE
mercredi 02 décembre	RESERVE		RESERVE
jeudi 03 décembre	<b>LES ENTRÉES DU RÉVEILLON</b> Damier croustillant aux pommes et deux boudins Mousse de gambas au beurre de coriandre Crème de vieux légumes au magret fumé		RESERVE
vendredi 04 décembre			RESERVE
samedi 05 décembre	<b>LE FOIE GRAS</b> (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	RESERVE	
lundi 07 décembre		<b>LES NOIX DE ST-JACQUES</b> (suppl. 7 euros) St-Jacques poêlées au beurre d'orange Feuilleté de St-Jacques au Cognac Tartare de St-Jacques au yaourt et pistaches	<b>LES PRODUITS DE LA FERME ANGEVINE</b> <b>LA BICHE ET LE PIGEONNEAU</b> (supplément 7 euros) Vous découvrirez les meilleurs produits locaux en présence des producteurs locaux Croustillant de pigeonneau, réduction au porto Carré de biche poivrade
mardi 08 décembre	RESERVE		RESERVE
mercredi 09 décembre			<b>LA BÛCHE DE NOËL D'AURÉLIEN TROTTIER D'ARTISAN</b> <b>PASSIONNE</b> (supplément 5 euros) Bûche à la crème vanille et confit de fraises
jeudi 10 décembre		<b>LE FOIE GRAS</b> (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	<b>COCKTAIL DINATOIRE DE LA DISTILLERIE COMBIER</b> (supplément 5 euros) Avec la participation de l'équipe Combiér Élaborez des bouchées apéritives puis dégustez-les en accord avec trois cocktails à base des liqueurs et sirops Combiér. Magret fumé au chutney de fruits rouges Bonbons au foie gras Tartare de thon mariné au citron vert
vendredi 11 décembre			RESERVE
samedi 12 décembre	RESERVE		
lundi 14 décembre		<b>LES ENTRÉES DU RÉVEILLON</b> Damier croustillant aux pommes et deux boudins Mousse de gambas au beurre de coriandre Crème de vieux légumes au magret fumé	RESERVE
mardi 15 décembre	RESERVE		RESERVE
mercredi 16 décembre			<b>LES MACARONS</b> Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...
jeudi 17 décembre		<b>LA TERRINE DE FOIE GRAS</b> (suppl. 15 euros) Terrine de foie gras (600g) et son chutney aux fruits secs	RESERVE
vendredi 18 décembre	<b>LES PLATS DU RÉVEILLON</b> (supplément 5 euros) Quenelle de poisson, crème d'écrevisses Filet mignon farci aux pain d'épices et compotée de patates douces		<b>LES ENTRÉES DU RÉVEILLON</b> Damier croustillant aux pommes et deux boudins Mousse de gambas au beurre de coriandre Crème de vieux légumes au magret fumé
samedi 19 décembre	<b>LES NOIX DE ST-JACQUES</b> (suppl. 7 euros) St-Jacques poêlées au beurre d'orange Feuilleté de St-Jacques au Cognac Tartare de St-Jacques au yaourt et pistaches	RESERVE	
lundi 21 décembre	<b>LES MACARONS</b> Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...	<b>ATELIER ENFANTS (à partir de 6 ans)</b> Tarif TTC : 22€ / enfant Truffles Samossas chocolat blanc amande	<b>LES PLATS DU RÉVEILLON</b> (supplément 5 euros) Quenelle de poisson, crème d'écrevisses Filet mignon farci aux pain d'épices et compotée de patates douces
mardi 22 décembre			RESERVE
mercredi 23 décembre		<b>LES PLATS DU RÉVEILLON</b> (supplément 5 euros) Quenelle de poisson, crème d'écrevisses Filet mignon farci aux pain d'épices et compotée de patates douces	<b>LE FOIE GRAS</b> (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 29 décembre		<b>ATELIER ENFANTS (à partir de 6 ans)</b> Tarif TTC : 22€ / enfant Verrine panna cotta rose et jaune Chouquettes aux herbes de Provence	
		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  
La bûche : rien à prévoir

Le foie gras : 1 plat à gratin + 3 boîtes  
Les plats du réveillon : 4 boîtes hermétiques  
Enfants : 2 boîtes hermétiques

La terrine de foie gras : terrine 600g + 1 boîte hermétique  
Combiér : rien à prévoir

Les entrées du réveillon : 4 boîtes hermétiques + ramequins

La ferme angevine : 4 boîtes hermétiques

**RECEVEZ DIRECTEMENT LE PROGRAMME PAR COURRIER ELECTRONIQUE  
DES SA PARUTION EN NOUS COMMUNIQUANT VOTRE ADRESSE MAIL SUR [WWW.ATELIER-GOURMAND.FR](http://WWW.ATELIER-GOURMAND.FR)**

**PENSEZ AUX BONS-CADEAUX POUR LES FETES**