



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)
mercredi 03 mars			L'APERITIF Sablés aux noisettes à la mousse de chèvre Verrines provençales (tapenade - tomates confites - crème fouettée aux herbes) Feuilletés de poisson
jeudi 04 mars		L'APERITIF Sablés aux noisettes à la mousse de chèvre Verrines provençales (tapenade - tomates confites - crème fouettée aux herbes) Feuilletés de poisson	LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...
vendredi 05 mars		LES LASAGNES Lasagnes crémeuses à la sauce Bolognaise Lasagnes tutti colori au saumon et crème de safran aux oeufs de poisson	
samedi 06 mars	LA CUISINE AU WOK Nouilles sautées aux crevettes pimentées Curry de boeuf massamam Porc au cumin et citron		
lundi 08 mars			LA CUISINE AU WOK Nouilles sautées aux crevettes pimentées Curry de boeuf massamam Porc au cumin et citron
mercredi 10 mars			LES AMANDES Pastilla au poulet et amandes Mignon de porc au chorizo, compote oignons abricots aux amandes craquantes Crème fouettée au miel et mendians
jeudi 11 mars	LES AMANDES Pastilla au poulet et amandes Mignon de porc au chorizo, compote oignons abricots aux amandes craquantes Crème fouettée au miel et mendians	LES TARTES Tarte coco-thon au curry Tarte fondante au citron vert et meringue dorée	
vendredi 12 mars	LE LIBAN Houmous et pain pita Ailes de poulet à l'ail et au citron Riz pilaf aux vermicelles Achta lié (entremet à l'eau de fleur d'oranger et pistaches)		
samedi 13 mars	RESERVE		
lundi 15 mars		LES AMANDES Pastilla au poulet et amandes Mignon de porc au chorizo, compote oignons abricots aux amandes craquantes Crème fouettée au miel et mendians	
mardi 16 mars		LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...	LE JAPON (supplément 5 euros) Les sushis et makis Soupe Miso
mercredi 17 mars			LES LASAGNES Lasagnes crémeuses à la sauce Bolognaise Lasagnes tutti colori au saumon et crème de safran aux oeufs de poisson
jeudi 18 mars		LE LIBAN Houmous et pain pita Ailes de poulet à l'ail et au citron Riz pilaf aux vermicelles Achta lié (entremet à l'eau de fleur d'oranger et pistaches)	RESERVE
vendredi 19 mars	LES TARTES Tarte coco-thon au curry Tarte fondante au citron vert et meringue dorée		
samedi 20 mars	LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...		
lundi 22 mars		LA CUISINE AU WOK Nouilles sautées aux crevettes pimentées Curry de boeuf massamam Porc au cumin et citron	LE LIBAN Houmous et pain pita Ailes de poulet à l'ail et au citron Riz pilaf aux vermicelles Achta lié (entremet à l'eau de fleur d'oranger et pistaches)
mardi 23 mars		LE JAPON (supplément 5 euros) Les sushis et makis Soupe Miso	RESERVE
mercredi 24 mars			LES TARTES Tarte coco-thon au curry Tarte fondante au citron vert et meringue dorée
jeudi 25 mars	LES LASAGNES Lasagnes crémeuses à la sauce Bolognaise Lasagnes tutti colori au saumon et crème de safran aux oeufs de poisson		
vendredi 26 mars	L'APERITIF Sablés aux noisettes à la mousse de chèvre Verrines provençales (tapenade - tomates confites - crème fouettée aux herbes) Feuilletés de poisson		
samedi 27 mars	RESERVE	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
Le Japon : 3 boîtes hermétiques moyennes
Le Liban : 2 ramequins - 5 boîtes hermétiques moyennes
Le wok : 3 boîtes hermétiques moyennes
Les lasagnes : 1 plat à gratin de taille moyenne + 5 petites boîtes hermétiques

Les amandes : 3 boîtes hermétiques + 2 coupes dessert ou ramequins
Les tartes : 2 assiettes
L'apéritif : 2 boîtes hermétiques moyennes + verrines

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