



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)
lundi 01 juin			
mardi 02 juin	<b>LES MACARONS</b> Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...		RESERVE
jeudi 04 juin		<b>LES CRUMBLES</b> Courgette ronde aux légumes, crumble parmesan Crumble de poulet aux épices Coupe passion, mousse au citron et crumble au chocolat blanc	<b>LA GRECE</b> Moussaka Pain Pita à la viande et au yaourt Halva
vendredi 05 juin		<b>LA FRAICH'ATTITUDE</b> Crème brûlée aux tomates cerises et thym Mille-feuilles de chips et caviar d'aubergines à l'orange Tarte à l'abricot	RESERVE
samedi 06 juin	<b>LES ENTRÉES PRÊTES A L'AVANCE</b> Soufflé glacé au basilic Tatin aux tomates confites Brick au thon et harissa	RESERVE	
lundi 08 juin		<b>LES MACARONS</b> Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...	<b>BUFFET CHIC</b> Tarte verte à l'avocat et queue de crevettes Croustillant de crabe Cheesecake aux petits pois
mardi 09 juin		<b>BUFFET CHIC</b> Tarte verte à l'avocat et queue de crevettes Croustillant de crabe Cheesecake aux petits pois	<b>LA FRAICH'ATTITUDE</b> Crème brûlée aux tomates cerises et thym Mille-feuilles de chips et caviar d'aubergines à l'orange Tarte à l'abricot
jeudi 11 juin	<b>LA FRAICH'ATTITUDE</b> Crème brûlée aux tomates cerises et thym Mille-feuilles de chips et caviar d'aubergines à l'orange Tarte à l'abricot		<b>LES CRUMBLES</b> Courgette ronde aux légumes, crumble parmesan Crumble de poulet aux épices Coupe passion, mousse au citron et crumble au chocolat blanc
vendredi 12 juin	<b>LES CRUMBLES</b> Courgette ronde aux légumes, crumble parmesan Crumble de poulet aux épices Coupe passion, mousse au citron et crumble au chocolat blanc		
samedi 13 juin	RESERVE		
lundi 15 juin		<b>LES ENTRÉES PRÊTES A L'AVANCE</b> Soufflé glacé au basilic Tatin aux tomates confites Brick au thon et harissa	<b>De 17h30 à 19h30 : DEGUSTATION DE THÉS</b> Avec Emmanuel Legras chef des Gou-Thés D'Emmanuel  Après la réalisation de bouchées sucrées, Emmanuel vous fera découvrir les secrets et saveurs des différents thés : noirs, verts et rouges. En exclusivité, les premières cueillettes 2009 en darjelling...
mardi 16 juin		<b>LA GRECE</b> Moussaka Pain Pita à la viande et au yaourt Halva	<b>LA BRETAGNE</b> Feuilleté de Guémené Raie au beurre noir Sablé breton au coeur de chocolat coulant
mercredi 17 juin			<b>LES ENTRÉES PRÊTES A L'AVANCE</b> Soufflé glacé au basilic Tatin aux tomates confites Brick au thon et harissa
jeudi 18 juin	<b>LA GRECE</b> Moussaka Pain Pita à la viande et au yaourt Halva		
vendredi 19 juin	<b>BUFFET CHIC</b> Tarte verte à l'avocat et queue de crevettes Croustillant de crabe Cheesecake aux petits pois		RESERVE
samedi 20 juin	RESERVE		
lundi 22 juin			RESERVE
mardi 23 juin		<b>LA BRETAGNE</b> Feuilleté de Guémené Raie au beurre noir Sablé breton au coeur de chocolat coulant	<b>LES MACARONS</b> Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...
jeudi 25 juin		<b>BARBECUE PLAISIR (supplément 5 euros)</b> Avec la participation de la diététicienne Adeline Cognard Brochette de thon à la marocaine Brochette de veau au safran Papillotes de courgettes à la ricotta Brochette champignons et aubergines au vinaigre balsamique	<b>BARBECUE PLAISIR (supplément 5 euros)</b> Avec la participation de la diététicienne Adeline Cognard Brochette de thon à la marocaine Brochette de veau au safran Papillotes de courgettes à la ricotta Brochette champignons et aubergines au vinaigre balsamique
samedi 27 juin	<b>LA BRETAGNE</b> Feuilleté de Guémené Raie au beurre noir Sablé breton au coeur de chocolat coulant		
		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  
 La Bretagne : 3 boîtes hermétiques  
 Barbecue : 4 boîtes hermétiques  
 Thé : rien à prévoir  
 La Grèce : 1 plat à gratin + 3 boîtes hermétiques

Buffet chic : 2 boîtes hermétiques + 2 ramequins  
 Les entrées : 2 boîtes hermétiques + 2 ramequins  
 Crumble : 2 verres + 1 plat à gratin + 1 boîte hermétique  
 Fraich'attitude : 3 boîtes hermétiques + 2 ramequins à crème brûlée

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

**PENSEZ AUX BONS-CADEAUX POUR LA FETE DES MERES**