L'atelier Gourmand
Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

Programme des cours de cuisine de juin

Adultes : 36€ | 2h

DÉCOUVERTES
Verrine tapenade, pesto de tomates confites et mousse de jambon sec; Le tigre qui pleure (bœuf mariné mille parfum), légumes croquants; Cuajada à la vanille (flan espagnol au yaourt)
VENDREDI 01 JUIN 14:00 À 16:00 | SAMEDI 02 JUIN 10:00 À 12:00 | DIMANCHE 01 JUILLET 10:00 À 12:00
Prévoir pour ce cours : 2 verre(s) transparent(s) + 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

PETITES BOUCHEES, GRAND REGAL
Chouquettes aux légumes et parmesan; Croustillants aux oignons acidulés et chorizo; Verrines tomates, mousse de poivron jaune et gambas poêlées
VENDREDI 01 JUIN 18:30 À 20:30 | SAMEDI 09 JUIN 18:30 À 20:30 | LUNDI 11 JUIN 14:00 À 16:00 | DIMANCHE 17 JUIN 10:00 À 12:00
Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) + 4 verrine(s)

L'INDE
Poulet tandoori et riz à la menthe douce; Thé indien; Naans au fromage
DIMANCHE 03 JUIN 10:00 À 12:00 | JEUDI 21 JUIN 18:30 À 20:30 | SAMEDI 30 JUIN 18:30 À 20:30
Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 bocal en verre avec couvercle

DEJEUNER AU SOLEIL
Tartelette au curry, roses de courgettes; Filet mignon en croûte de jambon cru et basilic; Clafoutis aux abricots, coulis fraises rhubarbe
DIMANCHE 03 JUIN 14:00 À 16:00 | LUNDI 11 JUIN 18:30 À 20:30 | SAMEDI 23 JUIN 18:30 À 20:30 | JEUDI 28 JUIN 14:00 À 16:00
Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

LE FRAISIER
Fraisier
MARDI 05 JUIN 10:30 À 12:30 | VENDREDI 22 JUIN 18:30 À 20:30
Prévoir pour ce cours : 1 plateau(x)

COULEURS
Cheesecake au safran en rubans de courgettes; Nouilles sautées aux gambas et encornets au curry rouge; Fraisier en verrine
MARDI 05 JUIN 14:00 À 16:00 | SAMEDI 09 JUIN 10:00 À 12:00 | DIMANCHE 17 JUIN 14:00 À 16:00
Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s) transparent(s)

MENU DE JUIN
Galettes courgettes et parmesan; Curry de saumon aux légumes de printemps; Sablé aux fraises, pesto à la menthe
MARDI 05 JUIN 18:30 À 20:30 | DIMANCHE 10 JUIN 10:00 À 12:00 | JEUDI 14 JUIN 14:00 À 16:00 | SAMEDI 16 JUIN 10:00 À 12:00
Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

MACARONS
Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco; Macarons au chocolat
VENDREDI 08 JUIN 14:00 À 16:00
Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s)

PANIER DE SAISON
Carré sarrasin, feta, haricots verts; Médaillon de cochon, asperges vertes poêlées et pesto à la coriandre; Charlotte légère à la cerise
DIMANCHE 10 JUIN 14:00 À 16:00 | JEUDI 14 JUIN 18:30 À 20:30 | SAMEDI 16 JUIN 18:30 À 20:30 | VENDREDI 22 JUIN 14:00 À 16:00
Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

L'ASIE A PICORER
Nems; Beignets de crevettes chinois; Samossas au boeuf épicé
VENDREDI 22 JUIN 10:30 À 12:30 | JEUDI 28 JUIN 18:30 À 20:30
Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

VOILA L'ÉTÉ EN EURE ET LOIR (supplément 3 €)
Petit épeautre façon taboulé à l'huile de colza parfumée à la menthe et fleurs comestibles; Émincé de canard, légumes grillés, sauce au poivron rouge; Verrine de fraises, chantilly et meringuette maison
SAMEDI 23 JUIN 14:00 À 16:00
Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s) transparent(s)

ÉTÉ
Tempura de gambas; Parmentier au chorizo, tomates confites et pignons de pin; Sorbet mojito (avec ou sans sorbetière), financiers au citron
LUNDI 25 JUIN 18:30 À 20:30 | DIMANCHE 01 JUILLET 14:00 À 16:00
Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 petit plat à gratin

Adulte|Enfant : 36€ | 2h | 2pers.

ADULTE/ENFANT : MENU DE PRINTEMPS
Rillettes de poulet et blinis; Flamenkueche; Financiers aux fraises
SAMEDI 16 JUIN 14:00 À 16:00
Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE/ENFANT : LA RELIGIEUSE
Religieuse au chocolat ou au café
DIMANCHE 24 JUIN 10:00 À 12:00
Prévoir pour ce cours : 1 boîte(s) hermétique(s)

Enfants : 25€ | 2h

ENFANTS : MENU DE SAISON
Brochettes de concombre au fromage frais à la menthe; Boulettes de boeuf maison, sauce tomates et 4-épices; Verrine d?été (pêche et grenadine)
DIMANCHE 24 JUIN 14:00 À 16:00
Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s) transparent(s)

ENFANTS : LES CUPCAKES
Cupcakes : décorations en crème au beurre et pâte à sucre
SAMEDI 30 JUIN 10:00 À 12:00
Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)