

11, rue Joseph Fourier - 49070 BEAUCOUZE

Tél. : 02 41 86 92 40 - Mob. : 06 83 45 70 41

Mél : angers@atelier-gourmand.fr

<http://angers.atelier-gourmand.fr>

ATTENTION NOUVELLE ADRESSE

POUR ACCEDER AU NOUVEL ATELIER, PASSEZ DEVANT L'ANCIEN EN LE LAISSANT SUR VOTRE DROITE, PRENEZ ENSUITE LA 1^{ÈRE} RUE A DROITE PUIS LA 1^{ÈRE} RUE A GAUCHE, VOUS Y ÊTES !

LA SAINT-VALENTIN : cours de cuisine en couple suivi du dîner sur place

Tempura de gambas, sauce aigre-douce; Veau très tendre aux épices, purée de patates douces; Verrine passion, gingembre

🕒 VENDREDI 14 FEVRIER 19:00

COURS DE CUISINE SUIVI DU DÎNER ACCORDS METS ET VINS AVEC MON CAVISTE A LA MAISON (supplément 15 €)

Tatin feuilletée aux échalotes confites; Risotto au magret fumé, roquette et noix; Verrine choco noisette, gelée caramel et cognac

🕒 MARDI 25 FEVRIER 19:00

L'INDE

Naans au fromage; Korma de crevettes aux épices douces; Pappadums et raïta

🕒 MARDI 04 FEVRIER 09:30 | SAMEDI 08 FEVRIER 14:00 | MARDI 18 FEVRIER 19:00 | VENDREDI 28 FEVRIER 14:00 | SAMEDI 01 MARS 16:30

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s)

LES MACARONS

Macarons au chocolat; Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco

🕒 JEUDI 06 FEVRIER 09:30 | MERCREDI 12 FEVRIER 19:00 | SAMEDI 15 FEVRIER 09:30 | MERCREDI 19 FEVRIER 14:00

Prévoir pour ce cours : 1 plateau + 1 boîte(s) hermétique(s)

LE PAIN

le pain - baguette traditionnelle; Fougasse aux olives

🕒 JEUDI 06 FEVRIER 14:00 | LUNDI 17 FEVRIER 19:00 | MERCREDI 19 FEVRIER 09:30 | SAMEDI 22 FEVRIER 14:00

LE NOUVEL AN CHINOIS

Brioche vapeur aux crevettes; Poulet salé-séché croustillant; Porc au caramel

🕒 JEUDI 06 FEVRIER 19:00 | MARDI 11 FEVRIER 14:00 | SAMEDI 15 FEVRIER 14:00 | VENDREDI 21 FEVRIER 09:30

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s)

LES SAUCES

Roulade aux légumes, sauce tartare légère; Croustillant de brick aux fruits de mer, sauce armoricaine; Mousseline de saumon, sauce bearnaise

🕒 VENDREDI 07 FEVRIER 14:00 | SAMEDI 08 FEVRIER 16:30 | MARDI 11 FEVRIER 19:00 | JEUDI 13 FEVRIER 09:30

Prévoir pour ce cours : 6 boîte(s) hermétique(s)

Les séances durent deux heures

LE SAINT-HONORE

LE SAINT-HONORE

🕒 SAMEDI 08 FEVRIER 09:30 | JEUDI 20 FEVRIER 18:00 | LUNDI 24 FEVRIER 14:00 | VENDREDI 28 FEVRIER 19:00

Prévoir pour ce cours : 1 assiette (s)

MENU D'HIVER

Raviolis au sarrasin, sauce aux noix; Gambas au fenouil, sauce au vin blanc façon crème anglaise; Tarte aux poires au sirop de vin

🕒 LUNDI 10 FEVRIER 14:00 | VENDREDI 14 FEVRIER 09:30 | SAMEDI 15 FEVRIER 16:30 | LUNDI 24 FEVRIER 19:00

Prévoir pour ce cours : 6 boîte(s) hermétique(s)

MON PLATEAU TELE

Samossas orientaux au bœuf; Houmous et pain pita; Accras aux poivrons confits

🕒 MARDI 11 FEVRIER 09:30 | MARDI 18 FEVRIER 14:00 | VENDREDI 21 FEVRIER 19:00 | SAMEDI 01 MARS 09:30

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s)

LE FROMAGE

Polenta façon croque monsieur à la feta; Timbale endives bleu et orange; Mignon de porc et rôtis de carottes à la mimolette

🕒 LUNDI 17 FEVRIER 14:00 | SAMEDI 22 FEVRIER 16:30 | MARDI 25 FEVRIER 09:30 | MERCREDI 26 FEVRIER 19:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

LES TERRINES

Mousse de foies de volaille au porto; Marbré de poisson aux crevettes et légumes; Marquise au chocolat marbrée à l'orange

🕒 MARDI 18 FEVRIER 09:30 | MERCREDI 19 FEVRIER 19:00 | SAMEDI 22 FEVRIER 09:30 | MARDI 25 FEVRIER 14:00

Prévoir pour ce cours : 1 ramequin(s)

ENFANTS : LES DESSERTS BRETONS

Farz buen; Gâteau de riz au caramel au beurre salé; Far breton

🕒 SAMEDI 01 MARS 14:00 | MERCREDI 05 MARS 14:00 | MARDI 11 MARS 14:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

ENFANTS : LE MENU DES VACANCES

Raviolis aux légumes de saison; Filet mignon orloff; Brownies chocolat blanc et citron

🕒 LUNDI 03 MARS 14:00 | MERCREDI 12 MARS 14:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)