

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>

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

Salade Caesar; Poulet korma (recette indienne, épices et lait de coco); Le fondant au chocolat noir et caramel au beurre salé

MERCREDI 25 JUIN 19:00 – 22 :30



COCKTAILS ET BOUCHÉES APÉRITIVES (supplément 5 €)

Beignets de crevettes chinois; Pasteis brésiliens; Madeleines aux tomates confites

JEUDI 19 JUIN 18:00 - 20:00



Prévoir pour ce cours : 1 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

LUNDI 02 JUIN 19:00 - 21:00 | JEUDI 05 JUIN 14:00 - 16:00 | JEUDI



26 JUIN 09:30 - 11:30

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

LE WOK

Wok de crevettes à la citronnelle; Wok de mignon de porc et légumes, réduction de soja montée au beurre; Vermicelles frits au poulet

MARDI 03 JUIN 14:00 - 16:00 | MERCREDI 04 JUIN 19:00 - 21:00 |



JEUDI 12 JUIN 09:30 - 11:30 | SAMEDI 7 JUIN 15:00 - 17:00

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

LES FRAISES ET LES ASPERGES DE FLEURON D'ANJOU

Asperges farcies au saumon, en habit de parmesan; Médaille de cochon, asperges vertes poêlées et compotées, pesto à la coriandre; Eclairs à la fraise

MARDI 03 JUIN 19:00 - 21:00 | VENDREDI 06 JUIN 09:30 - 11:30 |



SAMEDI 07 JUIN 17:00 - 19:00 | JEUDI 12 JUIN 14:00 - 16:00

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

100% FRUITS ROUGES

Mousseline d'avocat aux fraises; Emincé de volaille aux groseilles; Soufflé glacé aux fruits rouges

JEUDI 05 JUIN 09:30 - 11:30 | SAMEDI 14 JUIN 16:00 - 18:00 |



MERCREDI 18 JUIN 19:00 - 21:00 | JEUDI 19 JUIN 14:00 - 16:00

Prévoir pour ce cours : 4 ramequin(s) + 1 boîte(s) hermétique(s)

RAMENE TA FRAISE POUR LE DESSERT

Fraisier; Tarte à la crème de fraises et rhubarbe

JEUDI 05 JUIN 19:00 - 21:00 | SAMEDI 14 JUIN 09:30 - 11:30 |



MERCREDI 18 JUIN 09:30 - 11:30 | VENDREDI 20 JUIN 14:00 - 16:00

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

LES CUPCAKES

Les cupcakes de toutes les couleurs

VENDREDI 20 JUIN 19:00 - 21:00 | SAMEDI 21 JUIN 09:00 - 10:00



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

Les séances durent deux heures

SAVEURS INDIENNES

Naans selon vos envies : au fromage, à l'ail au cumin...; Vindaloo de bœuf; Oignons bhaji (beignets d'oignons)

VENDREDI 06 JUIN 19:00 - 21:00 | MARDI 10 JUIN 09:30 - 11:30 |



LUNDI 16 JUIN 14:00 - 16:00 | SAMEDI 21 JUIN 17:00 - 19:00

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

MARIAGES MEDITERRANEENS

Pita de metzovo (polenta et bouquet aromatique); Poulet roulé poivron confit parmesan; Crumble de courgette, roquette et chèvre

MARDI 10 JUIN 14:00 - 16:00 | LUNDI 16 JUIN 19:00 - 21:00 |



JEUDI 19 JUIN 09:30 - 11:30

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 petit plat à gratin

AIE CARAMBA : LA CUISINE MEXICAINE !

Tortilla au bœuf; Ceviche de poisson; Crème au dulce de leche

MARDI 10 JUIN 19:00 - 21:00 | MARDI 24 JUIN 14:00 - 16:00 |



VENDREDI 27 JUIN 09:30 - 11:30

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

DU POISSON ? CENTS FACONS !

Lotte marinée au citron vert, mousseline de fenouil, marinère à la coriandre; Kouloubiac de saumon; Poisson en croûte de sel

VENDREDI 13 JUIN 09:30 - 11:30 | MARDI 17 JUIN 14:00 - 16:00 |



JEUDI 26 JUIN 19:00 - 21:00 | SAMEDI 28 JUIN 09:30 - 11:30

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

MILLE ET UNE FEUILLES

Mille-feuille classique à la vanille (feuilletage maison); Mille-feuille gambas, crudités fraîcheur

SAMEDI 14 JUIN 13:30 - 15:30 | MARDI 17 JUIN 19:00 - 21:00 |



LUNDI 23 JUIN 14:00 - 16:00 | MARDI 24 JUIN 09:30 - 11:30

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

DU SOLEIL DANS L'ASSIETTE

Rillettes de chorizo; Risotto pêche et canard fumé; Carré glacé à la rhubarbe

VENDREDI 20 JUIN 09:30 - 11:30 | SAMEDI 21 JUIN 14:00 - 16:00 |



LUNDI 23 JUIN 19:00 - 21:00 | JEUDI 26 JUIN 14:00 - 16:00

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

LE VIN DANS LA CUISINE

Poire pochée au Layon, crème brûlée au Roquefort; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes

MARDI 24 JUIN 19:00 - 21:00



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