

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>

LES ATELIERS SUIVI D'UNE DEGUSTATION METS ET BOISSONS

LA PATISSERIE ET LE VIN : réalisation des desserts et dégustation en accord avec 3 vins (supplément 6 €)

Croustillant pomme-mangue; Tarte au chocolat crémeux et cerises; Panna cotta à la vanille

☉ SAMEDI 07 MARS 14:00 A 16:30

LES ACCORDS METS ET BIÈRES : cours de cuisine suivi du dîner en accord mets et bières (supplément 15 €)

Vol au vent de courgettes à la crème de parmesan; Filet mignon farci au pain d'épices, purée de patates douce; Verrine forêt noire

☉ VENDREDI 20 MARS 19:00 A 22:30

LE GOÛTER EN ACCORD PARFAIT : CHOCOLATS DE PÂQUES ET BOISSONS : cours de cuisine suivi d'une dégustation en accord avec des vins, thés, jus de fruits... (Supplément 6 €)

Mendiants; Pâtes de fruits rouges au chocolat; Fritures choco-citron; Truffes au café

☉ SAMEDI 28 MARS 14:00 A 16:30

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

☉ MARDI 03 MARS 14:00 A 16:00 | VENDREDI 06 MARS 19:00 A 21:00 | MARDI 17 MARS 19:00 A 21:00 | JEUDI 26 MARS 09:30 A 11:30

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

LES CHOCOLATS DE PÂQUES (bonbons trempés, moulés...)

Ganache lait-cassis; Pâte de pistache en coque de chocolat; Friture au chocolat et éclats de caramel

☉ SAMEDI 14 MARS 11:45 A 13:45 | JEUDI 19 MARS 09:30 A 11:30 | MERCREDI 25 MARS 19:00 A 21:00 | VENDREDI 27 MARS 14:00 A 16:00

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

LA PATISSERIE : L'OPÉRA

☉ LUNDI 09 MARS 19:00 A 21:00 | MARDI 10 MARS 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 1 assiette

ON SE FAIT MOUSSER

Cheesecake à la mousse légère à l'ail et aux noix; Mousse de crabe, beurre blanc à la coriandre; Charlotte au chocolat

☉ MERCREDI 04 MARS 19:00 A 21:00 | MARDI 10 MARS 09:30 A 11:30 | SAMEDI 14 MARS 09:30 A 11:30 | JEUDI 26 MARS 14:00 A 16:00 | VENDREDI 27 MARS 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours : 4 ramequin(s) + 2 boîte(s)

LA CUISINE INDIENNE

Naans au fromage; Curry de poulet à la menthe; Boulettes de crevettes, chutney à la mangue

☉ JEUDI 05 MARS 09:30 A 11:30 | JEUDI 12 MARS 19:00 A 21:00 | JEUDI 19 MARS 14:00 A 16:00 | SAMEDI 21 MARS 09:00 A 11:00

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

LE JAPON

Les sushis, les makis, california rolls...; Yakitoris de poulet

☉ JEUDI 05 MARS 19:00 A 21:00 | SAMEDI 07 MARS 09:30 A 11:30

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

MILLE ET UNE GRAINES

Cordon bleu aux noix et fromage de montagne; Blanquette au lait d'amandes; Bouchées à la noix de coco et aux noisettes

☉ LUNDI 09 MARS 14:00 A 16:00 | VENDREDI 20 MARS 09:30 A 11:30 | MARDI 24 MARS 19:00 A 21:00 | SAMEDI 28 MARS 11:45 A 13:45

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

CA CROUSTILLE

Croustillant au poulet, fromage frais et abricot secs; Chop suey (émincé de porc, wok de légumes et nouilles de riz croustillantes); Craquant au caramel

☉ MARDI 10 MARS 19:00 A 21:00 | VENDREDI 13 MARS 09:30 A 11:30 | LUNDI 16 MARS 14:00 A 16:00 | SAMEDI 21 MARS 17:00 A 19:00

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

LA NOUVELLE SAISON : LE PRINTEMPS

Tourte de Pâques à l'italienne; Tortellini à l'agneau confit, écrasé de courgettes au citron; Le Paris-Deauville (entre la crème brûlée et le gâteau...)

☉ MERCREDI 11 MARS 19:00 A 21:00 | MARDI 17 MARS 09:30 A 11:30 | LUNDI 23 MARS 14:00 A 16:00 | SAMEDI 28 MARS 17:00 A 19:00

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

MELANGE D'INFLUENCES

Cassolette de quenelles maison, crevettes et curry; Poisson pané en croûte de coco, pesto rouge et pomme de terre au lait de coco; Riz au lait bollywood

☉ JEUDI 12 MARS 09:30 A 11:30 | LUNDI 16 MARS 19:00 A 21:00 | MARDI 17 MARS 14:00 A 16:00 | SAMEDI 28 MARS 09:30 A 11:30

Prévoir pour ce cours : 4 ramequin(s)

LES PLATS UNIQUES

Garbure (soupe épaisse au confit de canard et légumes); Paella; Moussaka à la feta

☉ JEUDI 12 MARS 14:00 A 16:00 | JEUDI 26 MARS 19:00 A 21:00 | VENDREDI 27 MARS 09:30 A 11:30

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s)