

186, avenue Patton - 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 séances durent deux heures

LES BOUCHÉES APÉRITIVES ET COCKTAILS (supplément 5 €)

Après vous être initié à la réalisation de cocktails, vous les dégusterez en accord avec les bouchées apéritives cuisinées. Aumônières au canard confit, sauce pomme verte; Caviar d'aubergines et gressin au sésame; Naans au fromage et oignons frits

☉ MERCREDI 29 FÉVRIER 19:00

OENOLOGIE (supplément 15 €)

Vous réaliserez un menu complet puis le dégusterez avec un professionnel du vin qui vous initiera à la dégustation et aux accords mets et vins.

Au menu : Tempura de gambas, sauce aigre-douce; Médaillon de volaille à la tapenade, patates douces au miel; Coulant au chocolat à la fleur de sel

☉ MARDI 20 MARS 19:30

☉ VENDREDI 16 MARS 19:00

A LA DÉCOUVERTE D'OLIVIERS AND CO

Découvrez les produits d'exception d'Oliviers and CO.

Au menu :

Tartare aux crevettes et parfum de pomme; Arancini (boulettes italiennes de riz) aux tomates confites et vinaigre balsamique; Charlotte façon tiramisu à la mangue

☉ MARDI 27 MARS 19:00

LE FROMAGE

Bavarois au reblochon, tuiles aux noix; Raviolis au chèvre et citron confit, jus au basilic; Croustillant aux poires, bleu et éclats de noisettes

☉ LUNDI 27 FÉVRIER 14:00 | MARDI 28 FÉVRIER 19:00

LE WOK

Bœuf aux oignons; Nouilles sautées aux crevettes pimentées; Curry de porc massamam

☉ LUNDI 27 FÉVRIER 19:00 | MARDI 28 FÉVRIER 14:00

LES MILLE-FEUILLES

Mille-feuille craquant au thon et pavot; Mille-feuille de mignon de porc à la purée et aux chips de patates douces; Mille-feuille classique à la vanille

☉ MERCREDI 29 FÉVRIER 09:30

L'ESPAGNE

Croquetas au chorizo; Paella; Mousse au turon

☉ VENDREDI 09 MARS 14:00 | VENDREDI 16 MARS 09:30 | LUNDI 26 MARS 19:00

LES BRIOCHES

Brioche apéritive au fromage; Tresse au sucre; Bugnes

☉ SAMEDI 10 MARS 09:30 | MERCREDI 21 MARS 19:00 | LUNDI 26 MARS 14:00 | MARDI 27 MARS 09:30

LE SUD-OUEST (supplément 7 €)

Gâteau basque; Cassoulet

☉ MARDI 06 MARS 09:30 | MARDI 13 MARS 19:00 | VENDREDI 30 MARS 14:00

LES MACARONS

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

☉ JEUDI 01 MARS 19:00 | VENDREDI 09 MARS 09:30 | SAMEDI 10 MARS 14:00 | LUNDI 19 MARS 14:00

LA MER

Cassolette aux noix de pétoncles et crème de whisky; Soufflé de poisson aux herbes; Rouleaux de printemps à la crevette et à la menthe

☉ SAMEDI 03 MARS 14:30 | MARDI 06 MARS 19:00 | JEUDI 08 MARS 09:30 | VENDREDI 23 MARS 14:00

LE CAMEL

Corolle en caramel, crème de chèvre; Canard à l'orange; Soufflé au chocolat, sauce caramel au beurre salé

☉ MERCREDI 07 MARS 14:00 | MERCREDI 14 MARS 19:00 | MERCREDI 21 MARS 09:30

LES PETITS FARCIS

Cœur d'artichaut farci au parmesan; Poivron confit farci à l'agneau aux épices; Citron farci à la mousse coco-citron

☉ MERCREDI 07 MARS 19:00 | MARDI 13 MARS 14:00 | VENDREDI 30 MARS 09:30

LA CUISINE AU WHISKY

Langoustines à la crème de whisky; Poulet flambé au whisky, crème à la mousse de canard; Mousse au Baileys et moelleux café

☉ LUNDI 12 MARS 14:00 | VENDREDI 23 MARS 09:30 | MERCREDI 28 MARS 19:00 | SAMEDI 24 MARS 17:00

LES RAVIOLES

Raviolis aux noisettes, condiment à l'ail doux; Raviolis au saumon, beurre de pamplemousse; Raviolis aux pommes caramélisées

☉ LUNDI 12 MARS 19:00 | JEUDI 15 MARS 09:30 | SAMEDI 24 MARS 14:30 | MARDI 27 MARS 14:00

Pour remporter, vos préparations, merci de vous munir de pains de glace et des contenants suivants :

LE WOK : 3 BOÎTES HERMÉTIQUES

LA MER : 1 BOÎTE HERMÉTIQUE + 4 RAMEQUINS

LE FROMAGE : 3 BOÎTES HERMÉTIQUES + 2 RAMEQUINS

LES MILLE-FEUILLES : 6 BOÎTES HERMÉTIQUES

LES MACARONS : 1 PLATEAU

L'ESPAGNE : 2 BOÎTES HERMÉTIQUES + 2 RAMEQUINS

LES FARCIS : 3 BOÎTES HERMÉTIQUES

LA CUISINE AU WHISKY : 3 BOÎTES HERMÉTIQUES + 2 RAMEQUINS

LES RAVIOLES : 5 BOÎTES HERMÉTIQUES

LE SUD-OUEST : 1 GRAND PLAT À GRATIN + 1 BOÎTES HERMÉTIQUE

OLIVIERS AND Co : 2 BOÎTES HERMÉTIQUES + 2 RAMEQUINS

LE CAMEL : 4 BOÎTES HERMÉTIQUES + 2 RAMEQUINS