

186, avenue Patton - 49070 BEAUCOUZE
Tél. : 02 41 86 92 40 - Mob. : 06 83 45 70 41
angers@atelier-gourmand.fr / www.atelier-gourmand.fr

Les séances durent deux heures

COURS DE CUISINE - DÎNER OENOLOGIQUE (suppl. 15€)

Blinis à la ciboule, guacamole au pamplemousse; Porc au caramel; Tarte au citron meringuée

☉ LUNDI 18 MARS 19:00

LES PRODUITS D'OLIVIERS AND CO (cours de cuisine et dégustation de la nouvelle récolte)

Quinoa façon taboulé à l'huile d'olive à la menthe, condiment à la cerise et tomates séchées; Emincé de canard au vinaigre balsamique à la vanille; Mi-cuit au chocolat à l'huile de mandarine

☉ JEUDI 21 MARS 19:00 | MARDI 26 MARS 14:00

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

LA CUISINE INDIENNE

Boulettes de crevettes, chutney à la mangue; Curry de poulet, et riz (pulao) aux fruits secs; Appam (pain à la farine de riz)

☉ JEUDI 28 FÉVRIER 09:30 | SAMEDI 23 MARS 14:00

Prévoir pour ce cours : 5 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 28 FÉVRIER 14:00 | SAMEDI 02 MARS 09:30 | MARDI 05 MARS 19:00 |

MERCREDI 06 MARS 09:30 | VENDREDI 08 MARS 14:00 | VENDREDI 29 MARS 14:00 | SAMEDI 30 MARS 14:00

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

LES MIJOTES

Joues de porc confites au vin moelleux; Carbonnade flamande; Poulet au roquefort

☉ JEUDI 28 FÉVRIER 19:00 | SAMEDI 02 MARS 14:00

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

LA POMME DE TERRE

Croustillant de volaille au chèvre et noisettes, gratin de pommes de terre et panais; Raviolis de Sardaigne (pomme de terre et menthe); Pommes de terre soufflées

☉ SAMEDI 02 MARS 16:30

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 ramequin(s) + 1 boîte hermétique

LES BRIOCHES

Les brioches façonées : tresse, pain au lait...; Brioche façon tarte aux poires pochées au coteaux de l'Aubance

☉ LUNDI 04 MARS 19:00

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

LA VIENNOISERIE

Les viennoiseries (croissant, pain au chocolat...)

☉ MERCREDI 06 MARS 19:00 | SAMEDI 09 MARS 09:30 | LUNDI 11 MARS 14:00

| JEUDI 28 MARS 09:30

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

L'ASIE

Nems au poulet; Rouleaux de printemps à la crevette et à la menthe; Riz cantonnais

☉ SAMEDI 09 MARS 14:00 | MERCREDI 13 MARS 19:00 | LUNDI 18 MARS 14:00

| MARDI 19 MARS 09:30

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

LE POISSON

Saumon à la peau croustillante, sauce vierge à la pomme verte; Tournedos de cabillaud au lard, sauce béarnaise; Soufflé de poisson au piment d'Espelette

☉ SAMEDI 09 MARS 16:30 | MARDI 12 MARS 19:00 | JEUDI 14 MARS 14:00 |

JEUDI 21 MARS 09:30

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

LA CUISINE AU WOK

Crevettes au wok, nouilles de riz façon thaïe, sauce agrumes et herbes aromatiques; Wok de porc à l'aigre-douce; Wok de légumes au quinoa

☉ LUNDI 11 MARS 19:00

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

LE PRINTEMPS

Tatin au navet, parfum de parmesan et romarin; Suprême de volaille fondant, cuisson basse température au four, gratin de légumes de printemps; Tulipe à la mousse de mascarpone et perles à la passion (avec alginate de sodium)

☉ MARDI 12 MARS 14:00 | MARDI 26 MARS 19:00 | VENDREDI 29 MARS 09:30

| SAMEDI 30 MARS 09:30

Prévoir pour ce cours : 5 boîte(s) hermétique(s) + 1 ramequin(s)

LES FRUITS EXOTIQUES

Cheesecake à l'avocat et à la ciboulette; Hot crumble poulet ananas crevette; Verrine à la mangue, mousse au citron vert et croquant au chocolat au lait

☉ JEUDI 14 MARS 09:30 | SAMEDI 16 MARS 17:00 | MARDI 19 MARS 14:00 |

MERCREDI 20 MARS 19:00

Prévoir pour ce cours : 2 ramequin(s) + 1 plat a gratin petit + 2 verre(s)

LES CHOCOLATS DE PAQUES

Moulage et décor en chocolat (ganache orange et Cointreau - praliné cacahuètes)

☉ VENDREDI 15 MARS 09:30 | SAMEDI 23 MARS 09:30 | LUNDI 25 MARS 14:00

| MERCREDI 27 MARS 19:00

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

LE MAGHREB

Briouates de volaille aux épices douces et olives vertes; Couscous

☉ SAMEDI 16 MARS 14:30 | VENDREDI 22 MARS 09:30 | LUNDI 25 MARS 19:00

| JEUDI 28 MARS 14:00

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

LES MILLE-FEUILLES

Mille-feuille à l'aubergine et mousse au parmesan; Mille-feuille classique à la vanille (feuilletage maison)

☉ MARDI 19 MARS 19:00 | JEUDI 21 MARS 14:00 | MARDI 26 MARS 09:30 |

SAMEDI 30 MARS 16:30

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

ENFANTS : LA CUISINE EXOTIQUE

Amaretti; Croquetas au thon; Pastilla de poulet et aux amandes

🕒 VENDREDI 01 MARS 14:00 | MERCREDI 06 MARS 14:00

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

ENFANTS : LES CHOCOLATS

Oeuf en chocolat garni de mousse au chocolat, craquant et crème anglaise

🕒 MARDI 05 MARS 14:00

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

ENFANTS : MARDI-GRAS

Crêpes farcies aux lardons; Blinis de blé noir façon croque; Crêpes sauce chocolat

🕒 LUNDI 04 MARS 14:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 assiette