

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 SUIVI DU DÎNER ACCORD METS ET VINS AVEC MON CAVISTE A LA MAISON (supplément 7 €)**

Raviolis japonais poêlés (gyoza); Financier au citron vert, poêlée d'ananas flambé; Bœuf piquant et lentilles corail aux épices

☉ MERCREDI 27 NOVEMBRE 19:00

### **LES MACARONS**

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

☉ LUNDI 04 NOVEMBRE 19:00 | SAMEDI 09 NOVEMBRE 09:30 | MERCREDI 13 NOVEMBRE 14:00 | VENDREDI 15 NOVEMBRE 09:30

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

### **LES NOIX DE SAINT-JACQUES (supplément 5 €)**

Pomme de terre farcie aux Saint-Jacques, façon terre et mer; St-Jacques poêlées, crémeux de celeri, caramel de betterave; Tartare de St-Jacques aux épices douces, fondant coco

☉ MARDI 05 NOVEMBRE 19:00 | SAMEDI 09 NOVEMBRE 14:00 | JEUDI 14 NOVEMBRE 09:30 | MARDI 19 NOVEMBRE 14:00

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

### **LE MENU DE NOVEMBRE**

Endives braisées et fondues au citron vert, gambas en tempura; Carpaccio de poisson, nouilles croustillantes et vinaigrette agrumes et grenades; Le fondant au chocolat comme à La Baule

☉ MERCREDI 06 NOVEMBRE 19:00 | JEUDI 14 NOVEMBRE 14:00 | SAMEDI 23 NOVEMBRE 14:00 | JEUDI 28 NOVEMBRE 09:30

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

### **LE MIEL**

Hush puppies (beignets des USA), sauce miel épices; Bouchées à la viande laquées au miel, voile de cébettes; Brioche perdue, poires flambées et crème fouettée au miel

☉ JEUDI 07 NOVEMBRE 09:30 | LUNDI 25 NOVEMBRE 19:00 | MERCREDI 27 NOVEMBRE 14:00 | SAMEDI 30 NOVEMBRE 09:30

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

### **TROMPE-L'OEIL**

Tartare de bœuf, ah non c'est du saumon; Religieuse salée au thon et petits légumes; Faux sushi sucré pomelo-coco

☉ JEUDI 07 NOVEMBRE 14:00 | JEUDI 21 NOVEMBRE 09:30 | SAMEDI 23 NOVEMBRE 16:30 | MARDI 26 NOVEMBRE 19:00

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

### **LA FORÊT NOIRE**

☉ VENDREDI 08 NOVEMBRE 19:00 | SAMEDI 09 NOVEMBRE 16:30 | MARDI 12 NOVEMBRE 14:00 | MERCREDI 20 NOVEMBRE 09:30

Prévoir pour ce cours : 1 assiette (s)

### **ENVIE DE SOLEIL**

Langoustines vapeur, réduction orange, coco et ananas; Picorette de saumon au curry, salsa à la mangue; Mojito version tarte

☉ JEUDI 07 NOVEMBRE 19:00 | VENDREDI 08 NOVEMBRE 09:30 | SAMEDI 16 NOVEMBRE 16:30 | MARDI 26 NOVEMBRE 14:00

Prévoir pour ce cours : 5 boîte(s) hermétique(s)

### **LA TERRINE DE FOIE GRAS (supplément 15 €)**

Terrine de foie gras au naturel : cuisson traditionnelle, au micro-ondes, au chalumeau...; Cromesquis foie gras

☉ MARDI 12 NOVEMBRE 09:30 | JEUDI 21 NOVEMBRE 14:00 | VENDREDI 22 NOVEMBRE 19:00 | SAMEDI 30 NOVEMBRE 14:00

Prévoir pour ce cours : 1 terrine de 600g+ 1 boîte(s) hermétique(s)

### **LES CHOCOLATS DE NOËL**

Truffes à la pâte de noix; Chocolat au piment d'Espelette; Chocolat enrobé, ganache au thé

☉ MARDI 12 NOVEMBRE 19:00 | SAMEDI 23 NOVEMBRE 09:30 | LUNDI 25 NOVEMBRE 14:00 | MARDI 26 NOVEMBRE 09:30

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

### **LE MENU DU REVEILLON**

Profiteroles au mascarpone, jus de veau et amandes dorées; Palet à la farce fine d'automne, coulis Cognac et noisettes, patates douces glacées; Bouchon de camembert aux pommes et fruits secs

☉ SAMEDI 16 NOVEMBRE 09:30 | LUNDI 18 NOVEMBRE 14:00 | MARDI 19 NOVEMBRE 19:00 | VENDREDI 22 NOVEMBRE 09:30

Prévoir pour ce cours : 7 boîte(s) hermétique(s)

### **LE FOIE GRAS EN CUISINE (supplément 5 €)**

Foie gras poêlé, nems de champignons, réduction balsamique; Potimarron velouté au parfum de muscade, crémeux au foie gras et éclats de châtaignes; Mille-feuille de foie gras, pain d'épices et pomme

☉ SAMEDI 16 NOVEMBRE 14:00 | MARDI 19 NOVEMBRE 09:30 | JEUDI 28 NOVEMBRE 14:00 | VENDREDI 29 NOVEMBRE 19:00

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

### **LES MISES EN BOUCHE DU REVEILLON**

Beurek (chaussons) au parmesan et parfum de truffe; Arancini au saumon fumé; Pizzetta au magret fumé revisitée façon escargot

☉ MERCREDI 20 NOVEMBRE 19:00 | VENDREDI 22 NOVEMBRE 14:00 | VENDREDI 29 NOVEMBRE 09:30 | SAMEDI 30 NOVEMBRE 16:30

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

### **LES MILLE-FEUILLES**

Mille-feuilles de noix de St-Jacques et poireau à la rouille; Mille-feuille classique au chocolat (feuilletage maison)

☉ JEUDI 28 NOVEMBRE 18:00

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