

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 (supplément 15 €)

Cookies champignons et chèvre; Gambas sautées, fenouil au curcuma, sauce aioli; Tiramisu-chou

☉ JEUDI 17 OCTOBRE 19:00

Prévoir 2 boîte(s) hermétique(s)

L'AUTOMNE

Bouchées à la reine aux moules; Volaille aux abricots moelleux et farce fine, crème de madère; Entremet normand : pommes confites et mousse caramel

☉ LUNDI 30 SEPTEMBRE 14:00 | MERCREDI 02 OCTOBRE

09:30 | LUNDI 07 OCTOBRE 19:00 | SAMEDI 26 OCTOBRE

16:30 | JEUDI 31 OCTOBRE 19:00

Prévoir 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 boîte(s)

hermétique(s) + 2 verre(s)

C'EST DE SAISON

Salade de poulet Sonoma comme à NYC (raisins, céleri, noix de pécan...); Tajine de veau, coing et mille épices; Pancakes aux pommes, sauce caramel et noix

☉ LUNDI 30 SEPTEMBRE 19:00 | VENDREDI 04 OCTOBRE

14:00 | SAMEDI 12 OCTOBRE 09:30 | LUNDI 21 OCTOBRE

19:00 | MARDI 29 OCTOBRE 09:30

Prévoir 4 boîte(s) hermétique(s)

LE MENU D'OCTOBRE

Lasagnes d'automne aux légumes; Suprême de volaille au safran, dariole à l'ail doux et aux carottes; Gâteau léger en habit d'amandes caramélisées

☉ MARDI 01 OCTOBRE 19:00 | JEUDI 10 OCTOBRE 09:30 |

MARDI 15 OCTOBRE 14:00 | SAMEDI 19 OCTOBRE 14:00 |

MARDI 22 OCTOBRE 19:00

Prévoir 1 petit plat à gratin + 2 boîte(s) hermétique(s) +

2 ramequin(s)

POISSON ET CRUSTACES

Roulé aux épinards, saumon fumé et crème à l'aneth; Wok de gambas et chou chinois; Dos de poisson au chorizo, cocotte de topinambours au piment d'Espelette

☉ MERCREDI 02 OCTOBRE 19:00 | SAMEDI 05 OCTOBRE

14:00 | MARDI 08 OCTOBRE 14:00 | JEUDI 17 OCTOBRE

09:30 | LUNDI 28 OCTOBRE 19:00

Prévoir 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 ramequin(s)

LA PATISSERIE : Gâteau léger au café

biscuit-croustillant-crème-meringue

☉ VENDREDI 04 OCTOBRE 09:30 | MERCREDI 09 OCTOBRE

19:00 | JEUDI 17 OCTOBRE 14:00 | SAMEDI 19 OCTOBRE

16:30 - Prévoir 1 assiette (s)

TOUT CHOCOLAT

Soufflé au chocolat; Caramel mou au chocolat; Crèmeux chocolat façon cappuccino aux châtaignes

☉ VENDREDI 04 OCTOBRE 19:00 | MARDI 08 OCTOBRE

09:30 | SAMEDI 26 OCTOBRE 09:30 | MARDI 29 OCTOBRE

19:00 | JEUDI 31 OCTOBRE 14:00

Prévoir 2 ramequin(s) à soufflé + 1 boîte(s)

hermétique(s) + 2 verre(s)

LA PATISSERIE : L'OPÉRA

☉ SAMEDI 12 OCTOBRE 16:30 | LUNDI 14 OCTOBRE 14:00 |

MARDI 15 OCTOBRE 19:00 | MERCREDI 30 OCTOBRE 09:30

LE FROMAGE EN CUISINE

Crème de gingembre et copeaux de chèvre; Fondant aux poires et miel, cœur coulant gorgonzola; Kleftiko (plat crétois : agneau et légumes fondants et feta)

☉ SAMEDI 05 OCTOBRE 16:30 | LUNDI 14 OCTOBRE 19:00 |

MARDI 22 OCTOBRE 14:00 | JEUDI 24 OCTOBRE 09:30

Prévoir 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s) + 1

petit plat à gratin

LA CUISINE AU WHISKY

Bouquet de chou-fleur aux grains de vanille et sauce cocktail; Saumon rôti, sauce crevettes et whisky; Petits pots de crème au parfum de bailey's et langues de chat

☉ MERCREDI 09 OCTOBRE 09:30 | JEUDI 10 OCTOBRE 19:00 |

JEUDI 24 OCTOBRE 14:00 | SAMEDI 02 NOVEMBRE 16:30

Prévoir 3 verrine(s) + 4 boîte(s) hermétique(s)

LE CANARD

Royale de foie gras, brunoise de topinambours et poudre de noisettes; « Burger » feuilleté de canard aux deux poivres; Parmentier d'automne, crumble et sauce au pain d'épices

☉ LUNDI 07 OCTOBRE 14:00 | MERCREDI 16 OCTOBRE 19:00 |

MERCREDI 23 OCTOBRE 09:30 | SAMEDI 26 OCTOBRE 14:00 |

MERCREDI 30 OCTOBRE 19:00

Prévoir 2 verre(s) + 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 petit

plat à gratin

LES MACARONS

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

☉ JEUDI 10 OCTOBRE 14:00 | VENDREDI 11 OCTOBRE 19:00 |

MARDI 15 OCTOBRE 09:30 | JEUDI 24 OCTOBRE 19:00 |

SAMEDI 02 NOVEMBRE 09:30

Prévoir 1 plateau + 1 boîte(s) hermétique(s)

LA VIENNOISERIE

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

☉ SAMEDI 12 OCTOBRE 14:00

Prévoir 3 boîte(s) hermétique(s)

LES NOIX DE SAINT-JACQUES (supplément 5 €)

Pommes de terre farcies aux Saint-Jacques, façon terre et mer; St-jacques poêlées, crèmeux de céleri, caramel de betterave; Tartare de St-Jacques aux épices douces, fondant coco

☉ SAMEDI 19 OCTOBRE 09:30 | MARDI 22 OCTOBRE 09:30 |

MERCREDI 23 OCTOBRE 19:00 | LUNDI 28 OCTOBRE 14:00 |

SAMEDI 02 NOVEMBRE 14:00

Prévoir 6 boîte(s) hermétique(s)

ENFANTS : LES ANIMAUX

Souris en meringue; Crocodile en pâte d'amandes; Bonhomme sablé glacé

☉ LUNDI 21 OCTOBRE 14:00 | MERCREDI 30 OCTOBRE 14:00

ENFANTS : L'AUTOMNE

Velouté au potiron; Bouchées à la reine; Moelleux à la noisette

☉ MERCREDI 23 OCTOBRE 14:00 | MARDI 29 OCTOBRE

14:00