|  |  |
| --- | --- |
|  | **Programme des cours de cuisine**  **de avril** |

|  |  |
| --- | --- |
| http://www.atelier-gourmand.fr |  |

**Adulte ou Parent/Enfant**

**L'INDE**

Naans au fromage; Papadums et raïta; Poulet korma

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png mercredi 04 avril 18:45 à 20:45 | mardi 24 avril 18:30 à 20:30 | samedi 28 avril 15:30 à 17:30

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

**MACARONS FRUITES**

Macarons au citron ou au fruit de la passion; Macarons à la framboise

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png jeudi 05 avril 14:00 à 16:00 | mardi 17 avril 14:00 à 16:00

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

**PARFUMS D'AILLEURS**

Terrine de poulet à l'oriental; Cabillaud, crumble au Piment d'Espelette, fondue de légumes; Mousse au chocolat intense, confit d'abricot à la cardamome

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png vendredi 06 avril 18:00 à 20:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 pot a confiture + 1 petit plat à gratin + 2 verrine(s)

**LE MILLE-FEUILLES (feuilletage maison)**

Mille-feuilles à la vanille

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png samedi 07 avril 15:30 à 17:30

Prévoir pour ce cours : 1 grand plat

**PETITES BOUCHEES, GRAND REGAL (Technique de la pâte à chou)**

Chouquettes aux légumes et parmesan; Croustillants aux oignons acidulés et chorizo; Verrines tomates, mousse de poivron jaune et gambas poêlées

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png mardi 10 avril 10:00 à 12:00 | vendredi 13 avril 17:00 à 19:00

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

**LA CUISINE DU MARCHE DE PRINTEMPS**

Tartelette à l'estragon et primeurs; Premières fraises et sabayon à la pistache; Poisson du marché en crumble de chorizo, fondue de légumes

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png mardi 10 avril 14:00 à 16:00 | mardi 17 avril 10:00 à 12:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s) + 1 petit plat à gratin

**ENVIE DU JOUR**

Nems de poireau, crevette et pavot; Wok de volaille et légumes, réduction de soja montée au beurre; Tatin bretonne à l'ananas rôti, coulis caramel et Cointreau

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png jeudi 12 avril 14:00 à 16:00

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

**LE PRINTEMPS DANS L'ASSIETTE**

Crème brûlée aux petits pois et curry, et ses mini brochettes tandoori; Filet mignon basse température, citron vert et coriandre, carottes glacées; Verrine à la mangue, mousse au citron vert et croquant au chocolat au lait

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png vendredi 13 avril 13:30 à 15:30 | mercredi 18 avril 15:00 à 17:00 | vendredi 20 avril 10:00 à 12:00 | vendredi 27 avril 18:00 à 20:00

Prévoir pour ce cours : 2 ramequin(s) + 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s)

**CA CROUSTILLE**

Croustillant au poulet, fromage frais et abricot secs; Chop suey (in english); Craquant au caramel

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png samedi 14 avril 10:00 à 00:00

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

**LA MER**

Blanquette de la mer; Accras de poisson, sauce thaie à la menthe; Crème d'avocat, crevettes épicées

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png samedi 14 avril 14:00 à 16:00 | jeudi 19 avril 14:30 à 16:30

Prévoir pour ce cours : 5 boîte(s) hermétique(s) + 4 verrine(s)

**ESCAPADE THAILANDAISE**

Salade thaïe mangue et crevettes; Wok de poulet aux noix de cajou; Pudding au gingembre

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png mercredi 18 avril 18:30 à 20:30

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

**C'EST CHOU !!!**

Chouquettes aux légumes et parmesan; Eclairs pralinés; Filet mignon basse température, citron vert et coriandre, carottes glacées

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png vendredi 20 avril 17:30 à 19:30

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

**PARFUMS D'AILLEURS**

Terrine de poulet à l'oriental; Cabillaud, crumble au Piment d'Espelette, fondue de légumes; Mousse au chocolat intense, confit d'abricot à la cardamome

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png samedi 21 avril 10:00 à 12:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 pot a confiture + 1 petit plat à gratin + 2 verrine(s)

**PAPILLES ET CROUSTILLES**

Pastilla aux fruits de mer; Croustillant fraises et amandes; Timbale au curry et julienne de légumes

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png mardi 24 avril 15:00 à 17:00

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

**LES MACARONS FRUITES ADULTE/ENFANT**

Macarons framboise; Macarons au citron ou au fruit de la passion

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png jeudi 26 avril 14:00 à 16:00

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

**ADULTE/ENFANT : MON MENU A DEGUSTER DU BOUT DES DOIGTS**

Tulipe ricotta-tomates; Wraps au poulet; Mikado maison

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png vendredi 27 avril 13:30 à 15:30

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

**Mets et vins**

**ACCORDS METS ET VINS**

Picorette de saumon au curry, salsa à la mangue; Poisson en écailles de chorizo; Coupe gingembre, chocolat crémeux, croquant coco

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png jeudi 19 avril 19:00 à 22:00

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

**Enfant (6-12ans)**

**ENFANTS : LES DESSERTS AUX BONBONS**

Tuiles au Carambar; Crumble aux poires et au kinder; Mendiants aux smarties

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png jeudi 26 avril 10:00 à 12:00