|  |  |
| --- | --- |
|  | **Programme des cours de cuisine**  **de fÃ©vrier** |

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

**Samedi 03 février**

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png ADULTE/ENFANT LE TRIANON OU ROYAL CHOCOLAT 13:30 à 15:30

Le Trianon (ou Royal Chocolat)

évoir pour ce cours :1 Cercle diam.16 + 1 assiette(s)

**Mardi 06 février**

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

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

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

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png LE MENU DE FEVRIER 14:00 à 16:00

Cassolettes feuilletées de poulet au roquefort; Tarte aux pommes meringuées en bocal; Velouté de céleri à l'écume de curry

évoir pour ce cours :2 ramequin(s) à soufflé + 2 bocal avec couvercle + 2 boîte(s) hermétique(s)

**Mercredi 07 février**

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png UNE POINTE DE MIEL 14:00 à 16:00

Tempura d'avocat, réduction au miel épicée; Bouchées de volaille laquées au miel et sésame; Brioche perdue, poires flambées et crème fouettée au miel

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

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png LA CUISINE AU WOK 17:30 à 19:30

Wok de porc à l'aigre-douce; Wok de légumes au quinoa; Nouilles sautées aux crevettes et aux légumes

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

**Jeudi 08 février**

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

Moelleux tomates et basilic, c?ur ricotta; Profiterole au pavot à la mousse de carotte; Verrine Montebello (crème à la pistache, fromage blanc, crumble aux épices)

évoir pour ce cours :3 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s) transparent(s)

**Vendredi 09 février**

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

Soupe thaïlandaise aux crevettes (tom yam kaeng); Chop suey (émincé de porc, wok de légumes et nouilles de riz croustillantes); Croustillant d'ananas aux agrumes, mousse coco

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

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

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

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

**Samedi 10 février**

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png LES VERRINES 10:15 à 12:15

Crème d'avocat, crevettes épicées; Verrine poires, chocolat crémeux et spéculos; Verrine à la mangue, mousse au citron vert et croquant au chocolat au lait

évoir pour ce cours :2 boîte(s) hermétique(s) + 10 verrine(s)

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png LE PARIS-BREST 14:00 à 16:00

Crème patissière; La pâte à choux; Crème au beurre

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

**Mardi 13 février**

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png SAINT-VALENTIN POUR LES CELIBATAIRES suivi du dîner sur place vins compris (supplément 10 ?) 19:00 à 22:00

Fondant au chocolat au piment d'Espelette; Pintade rôties aux épices tandoori, mousseline de carottes à l'orange et cardamome; Crème brulée de Saint-Jacques

évoir pour ce cours :2 ramequin(s)

**Mercredi 14 février**

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

Les makis, california rolls...

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

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png SAINT VALENTIN POUR LES COUPLES (suivi du dîner sur place, un verre de vin avec chaque plat) (supplément 10 ?) 19:00 à 21:00

Crème brulée de Saint-Jacques; Pintade rôties aux épices tandoori, mousseline de carottes à l'orange et cardamome; Fondant au chocolat au piment d'Espelette

évoir pour ce cours :2 ramequin(s)

**Jeudi 15 février**

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png LE MENU DE FEVRIER 14:00 à 16:00

Cassolettes feuilletées de poulet au roquefort; Tarte aux pommes meringuées en bocal; Velouté de céleri à l'écume de curry

évoir pour ce cours :2 ramequin(s) à soufflé + 2 bocal avec couvercle + 2 boîte(s) hermétique(s)

**Vendredi 16 février**

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png LE FROMAGE, TOUT UN PLAT 17:30 à 19:30

Croustillant de chèvre et chutney d'hiver; Dos de cabillaud au paprika, endives farcies au Comté et noix, sabayon; Verrine Montebello (crème à la pistache, fromage blanc, crumble aux épices)

évoir pour ce cours :6 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s) transparent(s)

**Samedi 17 février**

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png LA CUISINE CREOLE 10:15 à 12:15

Colombo de porc; Mousse à la noix de coco; Accras de morue

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

**Mardi 20 février**

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

Crème d'avocat, crevettes épicées; Verrine poires, chocolat crémeux et spéculos; Verrine à la mangue, mousse au citron vert et croquant au chocolat au lait

évoir pour ce cours :2 boîte(s) hermétique(s) + 10 verrine(s)

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png LA CUISINE CREOLE 14:00 à 16:00

Colombo de porc; Mousse à la noix de coco; Accras de morue

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

**Mercredi 21 février**

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

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

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

**Jeudi 22 février**

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png LE SUD-OUEST 14:00 à 16:00

Cassoulet; Gâteau basque

évoir pour ce cours :1 petit plat à gratin + 1 assiette(s)

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png LE MENU DE FEVRIER 17:00 à 19:00

Cassolettes feuilletées de poulet au roquefort; Tarte aux pommes meringuées en bocal; Velouté de céleri à l'écume de curry

évoir pour ce cours :2 ramequin(s) à soufflé + 2 bocal avec couvercle + 2 boîte(s) hermétique(s)

**Vendredi 23 février**

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

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

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

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png SOIREE ACCORDS METS ET VINS 19:00 à 22:00

Mille-feuilles de noix de St-Jacques et poireau à la rouille; Polenta dorée aux olives, saltimbocca de veau; Café liégeois gourmand

**Samedi 24 février**

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png LE PARIS-BREST 14:00 à 16:00

Crème patissière; La pâte à choux; Crème au beurre

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

**Mardi 27 février**

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png LE MENU DE FEVRIER 10:00 à 12:00

Cassolettes feuilletées de poulet au roquefort; Tarte aux pommes meringuées en bocal; Velouté de céleri à l'écume de curry

évoir pour ce cours :2 ramequin(s) à soufflé + 2 bocal avec couvercle + 2 boîte(s) hermétique(s)

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png ENFANTS/ADOS : MARDI-GRAS 14:00 à 16:00

Ficelles picardes (crêpes farcies béchamel et jambon); Pancakes aux pépites de chocolat

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

**Mercredi 28 février**

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png ADULTE/ENFANT : LE BRUNCH (une inscription par binôme) 14:00 à 16:00

Briochette au sucre; Pancakes salés à la mousse de bacon; Smoothie exotique

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

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png LE SUD-OUEST 18:15 à 20:15

Cassoulet; Gâteau basque

évoir pour ce cours :1 petit plat à gratin + 1 assiette(s)