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

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

**Mercredi 03 janvier**

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png LES MACARONS FRUITES ADULTE/ENFANT 14:30 à 16:30

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

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

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

Moelleux au pesto de noix, coeur de chèvre; Ravioles de légumes au sésame, crème à l'abondance; Tarte aux pommes comme une rose

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

**Jeudi 04 janvier**

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png ENFANT/ADO: WEEKEND A ROME 14:30 à 16:30

Gnocchis maison et sa sauce tomate au basilic; Tiramisu

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

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png AU COIN DU FEU 18:30 à 20:30

Parmentier de confit de canard, sauce meurette; Cappuccino de topinambours, mouillettes de bacon; Beignets de pomme flambées au rhum, sauce caramel-cannelle

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

**Vendredi 05 janvier**

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png ENFANTS/ADOS : LA MONTAGNE 10:30 à 12:30

Cookies savoyards; Gratin de pomme de terre à la Tome; Chamonix à l'abricot et à l'orange

évoir pour ce cours :4 boîte(s) hermétique(s) + 1 petit plat à gratin

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)

**Samedi 06 janvier**

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png LE MENU DE JANVIER 09:30 à 11:30

Poire belle Hélène revisitée : tuile craquante au caramel, poire pochée, coulis caramel; Blinis de topinambours, crème fouettée au piment d'Espelette; Papillote de volaille à l'huile de noisette

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 LES MACARONS FRUITES ADULTE/ENFANT 13:30 à 15:30

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

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

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png LE TRIANON (OU ROYAL CHOCOLAT) 16:30 à 18:30

Le Trianon (ou Royal Chocolat)

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

**Jeudi 11 janvier**

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png LES MACARONS 14:30 à 16:30

Macarons au caramel au beurre salé; Macarons au cacao

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 LA PÂTE FEUILLETEE 18:15 à 20:15

Galette à la frangipane (feuilletage maison); Feuilleté champignons et chèvre

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

**Vendredi 12 janvier**

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png LE MENU DE JANVIER 17:30 à 19:30

Poire belle Hélène revisitée : tuile craquante au caramel, poire pochée, coulis caramel; Blinis de topinambours, crème fouettée au piment d'Espelette; Papillote de volaille à l'huile de noisette

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

**Samedi 13 janvier**

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png ENFANTS (6-12ans) : LES DESSERTS AUX BONBONS 09:30 à 11:30

Financiers à la crème fouettée aux fraises tagada; Cookies au carambar; Muffins aux smarties

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 L'INDE 13:30 à 15:30

Naans au fromage; Papadums et raïta; Poulet korma

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 ADULTE/ENFANT : DIRECTION NEW YORK CITY 16:30 à 18:30

hamburger (pain maison); Potatoes et coleslaw; Milkshake fraises

évoir pour ce cours :3 boîte(s) hermétique(s) + 1 bocal en verre avec couvercle

**Mercredi 17 janvier**

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

Macarons au caramel au beurre salé; Macarons au cacao

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

**Jeudi 18 janvier**

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png L'INDE 18:15 à 20:15

Naans au fromage; Papadums et raïta; Poulet korma

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

**Vendredi 19 janvier**

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

Poire belle Hélène revisitée : tuile craquante au caramel, poire pochée, coulis caramel; Blinis de topinambours, crème fouettée au piment d'Espelette; Papillote de volaille à l'huile de noisette

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

**Samedi 20 janvier**

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png LE JAPON 09:30 à 11:30

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 LES MACARONS FRUITES ADULTE/ENFANT 13:00 à 15:00

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

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

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png LE TRIANON (OU ROYAL CHOCOLAT) 16:00 à 18:00

Le Trianon (ou Royal Chocolat)

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

**Mardi 23 janvier**

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png PARFUMS D'AILLEURS 15:00 à 17:00

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

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

**Mercredi 24 janvier**

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

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 VITAMINE 18:30 à 20:30

Crab cake à la ciboulette et pomelo; Magret de canard à la mandarine, mousseline de panais aux noix; Entremet lemon curd et panna cotta aux amandes

évoir pour ce cours :4 ramequin(s) + 3 boîte(s) hermétique(s)

**Vendredi 26 janvier**

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png COURS DE CUISINE SUIVI DU DÎNER ACCORDS METS ET VINS 18:30 à 21:30

Croustillant au chèvre et compotée de figues au porto; Parmentier de poisson aux légumes oubliés , chapelure romarin et noisettes; Verrine choco noisette, gelée caramel et cognac (copie)

**Samedi 27 janvier**

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png LES MACARONS 16:30 à 18:30

Macarons au caramel au beurre salé; Macarons au cacao

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

**Mardi 30 janvier**

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

Naans au fromage; Papadums et raïta; Poulet korma

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 MENU VEGETARIEN 17:30 à 19:30

Moelleux au pesto de noix, coeur de chèvre; Ravioles de légumes au sésame, crème à l'abondance; Tarte aux pommes comme une rose

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