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

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

**Vendredi 01 juin**

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

Accras de morue; Canard, compote de tomates au chorizo, vinaigrette aux herbes et jus de viande; Sablé aux fraises, pesto à la menthe

évoir pour ce cours :3 boîte(s) hermétique(s) + 1 plat à gratin moyen + 1 pot a confiture + 2 ramequin allant au four

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png COURS DE CUISINE SUIVI DU DÎNER ACCORD METS ET VINS 19:00 à 22:00

Carpaccio de courgettes, parmesan et câpres; Médaillon de cochon, asperges vertes poêlées et compotées, pesto à la coriandre; Sablé breton, confit de rhubarbe aux fraises

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

**Samedi 02 juin**

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png VOILA L'ETE 13:30 à 15:30

Tempura de gambas; Parmentier au chorizo, tomates confites et pignons de pin; Mousse au fromage blanc et rhubarbe curd

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

**Mardi 05 juin**

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

Wraps au poulet tandoori et fenouil; Poisson du marché en crumble de chorizo, fondue de légumes; Moelleux aux framboises, coeur chocolat blanc

évoir pour ce cours :4 boîte(s) hermétique(s) + 1 petit plat à gratin + 2 ramequin allant au four

**Jeudi 07 juin**

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png VOILA L'ETE 18:30 à 20:30

Tempura de gambas; Parmentier au chorizo, tomates confites et pignons de pin; Mousse au fromage blanc et rhubarbe curd

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

**Vendredi 08 juin**

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

Galettes courgettes et parmesan; Curry de saumon aux légumes de printemps; Sablé aux fraises, pesto à la menthe

**Samedi 09 juin**

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

Eclairs au sésame et crevettes pimentées; Magret au beurre rose; Crème brûlée aux pralines roses

évoir pour ce cours :2 boîte(s) hermétique(s) + 2 petit(s) ramequin(s) à crème brûlée

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png LES MACARONS FRUITES 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)

**Mercredi 13 juin**

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png LE JAPON 19:00 à 21:00

Les sushis, les makis, california rolls...

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

**Jeudi 14 juin**

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

Dos de cabillaud en croûte de noisette, tagliatelles pomme céleri; Panna cotta pralinée aux pommes tatin; Croustillant à la tapenade et tomates confites

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 LA BELLE SAISON 18:00 à 20:00

Wraps au poulet tandoori et fenouil; Poisson du marché en crumble de chorizo, fondue de légumes; Moelleux aux framboises, coeur chocolat blanc

évoir pour ce cours :4 boîte(s) hermétique(s) + 1 petit plat à gratin + 2 ramequin allant au four

**Vendredi 15 juin**

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

Crème brûlée aux asperges et copeaux de parmesan; Poisson, purée artichaut au citron confit, écume citronnelle; Sablé breton, confit de rhubarbe aux fraises

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

**Samedi 16 juin**

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png ADULTE/ENFANT (une inscription par binôme) : GOURMANDISES 10:00 à 12:00

Moelleux aux framboises, coeur chocolat blanc; Tiramisu aux spéculos; Chouquettes aux grains de sucre

évoir pour ce cours :2 boîte(s) hermétique(s) + 2 verrine(s) de 20cl

**Mardi 19 juin**

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png VOILA L'ETE 10:00 à 12:00

Tempura de gambas; Parmentier au chorizo, tomates confites et pignons de pin; Mousse au fromage blanc et rhubarbe curd

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

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png LA VIE EN ROSE 18:00 à 20:00

Eclairs au sésame et crevettes pimentées; Magret au beurre rose; Crème brûlée aux pralines roses

évoir pour ce cours :2 boîte(s) hermétique(s) + 2 petit(s) ramequin(s) à crème brûlée

**Mercredi 20 juin**

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

Mon bel éclair saumon avocat (pâte à chou maison); Poisson en écaille de chorizo, coulis poivron rouge; Ile flottante aux pralines, coulis de fraise

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

**Jeudi 21 juin**

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

Galettes courgettes et parmesan; Curry de saumon aux légumes de printemps; Sablé aux fraises, pesto à la menthe

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png LES MACARONS FRUITES 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)

**Vendredi 22 juin**

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

Dos de cabillaud en croûte de noisette, tagliatelles pomme céleri; Panna cotta pralinée aux pommes tatin; Croustillant à la tapenade et tomates confites

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 JAPON 18:30 à 20:30

Les sushis, les makis, california rolls...

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

**Samedi 23 juin**

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

Wraps au poulet tandoori et fenouil; Poisson du marché en crumble de chorizo, fondue de légumes; Moelleux aux framboises, coeur chocolat blanc

évoir pour ce cours :4 boîte(s) hermétique(s) + 1 petit plat à gratin + 2 ramequin allant au four

**Mardi 26 juin**

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png FISH AND CHIC 18:00 à 20:00

Mon bel éclair saumon avocat (pâte à chou maison); Poisson en écaille de chorizo, coulis poivron rouge; Ile flottante aux pralines, coulis de fraise

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

**Mercredi 27 juin**

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

Galettes courgettes et parmesan; Curry de saumon aux légumes de printemps; Sablé aux fraises, pesto à la menthe

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

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

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

**Jeudi 28 juin**

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png LA VIE EN ROSE 18:30 à 20:30

Eclairs au sésame et crevettes pimentées; Magret au beurre rose; Crème brûlée aux pralines roses

évoir pour ce cours :2 boîte(s) hermétique(s) + 2 petit(s) ramequin(s) à crème brûlée

**Vendredi 29 juin**

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png VOILA L'ETE 10:00 à 12:00

Tempura de gambas; Parmentier au chorizo, tomates confites et pignons de pin; Mousse au fromage blanc et rhubarbe curd

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

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

Dos de cabillaud en croûte de noisette, tagliatelles pomme céleri; Panna cotta pralinée aux pommes tatin; Croustillant à la tapenade et tomates confites

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

**Samedi 30 juin**

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png PETITES BOUCHEES, GRAND REGAL 15:00 à 17:00

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

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