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

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

**Jeudi 01 mars**

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

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)

**Vendredi 02 mars**

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

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

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

**Mardi 06 mars**

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

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 ENFANTS : MA PIZZA A MOI 14:00 à 16:00

Pizza mozzarela, tomates, et jambon; Smoothie exotique

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

**Mercredi 07 mars**

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

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)

**Jeudi 08 mars**

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

Riz cantonnais; Poulet caramélisées; Beignets de crevettes

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 ASIE MAJEURE 17:30 à 19:30

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)

**Vendredi 09 mars**

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png LE FROMAGE, TOUT UN PLAT 10:00 à 12:00

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)

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

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)

**Samedi 10 mars**

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

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 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)

**Jeudi 15 mars**

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

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 MACARONS FRUITES 17:30 à 19:30

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

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

**Vendredi 16 mars**

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png TOUR DU MONDE 14:15 à 16:15

Brochettes laquées boeuf-fromage; Curry terre et mer (gambas, chorizo, épices, cives...); Moelleux amandes, c?ur coulant exotique

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 LE JAPON 17:30 à 19:30

Les makis, california rolls...; Yakitoris de poulet

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

**Samedi 17 mars**

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

Paupiette de poisson, c?ur mousseline de légumes, sauce hollandaise; Jolie tarte aux pommes étoile des mers; Gambas en sabayon aux échalotes fondantes

évoir pour ce cours :2 boîte(s) hermétique(s) + 1 ramequin(s) à crème brûlée

**Mardi 20 mars**

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

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)

**Jeudi 22 mars**

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

Crème brûlée au foie gras; Canard au citron et légumes de printemps; Panna cotta pralinée aux pommes tatin

**Vendredi 23 mars**

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

Chaussons grecs à la menthe et à la feta; Saltimbocca de veau à la mozzarella et tomates confites; Panna cotta vanille, coulis passion, tuiles dentelle

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

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

Gambas en croûte de noix de cajou, vinaigrette ail et gingembre; Ballottine de volaille farcie au basilic frais, tian de légumes à la provençale; Crème brûlée aux pralines roses

évoir pour ce cours :4 boîte(s) hermétique(s) + 2 petit(s) ramequin(s) à crème brûlée

**Samedi 24 mars**

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png DECOUVERTE DE L'ALOE VERA AUTOUR D'UN COURS DE CUISINE 10:00 à 12:00

Tartare de saumon et pomme verte; Cassolette de poisson et gambas au lait de coco; Verrine tout citron (crème, chantilly, tuile)

évoir pour ce cours :1 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s) à crème brûlée + 2 verrine(s)

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png ADULTE/ENFANT (Réservation pour 1 personne par binôme) : MENU DE MARS 13:30 à 15:30

Poulet à l'indienne; Crème brûlée au Carambar; Les cakes salés

évoir pour ce cours :1 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s) à crème brûlée

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

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

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

**Jeudi 29 mars**

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

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

évoir pour ce cours :3 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s) + 2 ramequin(s) à crème brûlée

**Vendredi 30 mars**

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

Paupiette de poisson, c?ur mousseline de légumes, sauce hollandaise; Jolie tarte aux pommes étoile des mers; Gambas en sabayon aux échalotes fondantes

évoir pour ce cours :2 boîte(s) hermétique(s) + 1 ramequin(s) à crème brûlée

http://www.atelier-gourmand.fr/typo3conf/ext/sngpackage/Resources/Public/Default/css/img/bg_h4.png ADULTE/ENFANT : TOUT CHOCOLAT 18:00 à 20:00

Twix maison : sablé, caramel au beurre salé enrobage chocolat lait; Coulant au chocolat à la fleur de sel; Tarte sablée au chocolat

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

**Samedi 31 mars**

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

Twix maison : sablé, caramel au beurre salé enrobage chocolat lait; Coulant au chocolat à la fleur de sel; Tarte sablée au chocolat

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 TOUR DU MONDE 16:30 à 18:30

Brochettes laquées boeuf-fromage; Curry terre et mer (gambas, chorizo, épices, cives...); Moelleux amandes, c?ur coulant exotique

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