

186, avenue Patton - 49070 BEAUCOUZE
Tél. : 02 41 86 92 40 - Mob. : 06 83 45 70 41
Mél : angers@atelier-gourmand.fr
<http://angers.atelier-gourmand.fr>

Les séances durent deux heures

COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DINER OENOLOGIQUE (supplément 15 €)

Brioche au chorizo; St-Jacques poêlées, purée aux panais et beurre d'agrumes; Tatin bretonne à l'ananas rôti, coulis caramel et Cointreau

☉ JEUDI 31 JANVIER 19:00

LES MACARONS

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

☉ JEUDI 03 JANVIER 14:00 | MARDI 15 JANVIER 19:00 | SAMEDI 19 JANVIER 16:30 | MARDI 22 JANVIER 09:30 | JEUDI 24 JANVIER 14:00

Prévoir pour ce cours : 1 plateau + 1 boîte(s) hermétique(s)

LES AMANDES

Galette des rois (feuilletage maison); Croûte à thé

☉ SAMEDI 05 JANVIER 09:30 | JEUDI 10 JANVIER 14:00 | LUNDI 14 JANVIER 19:00 | MERCREDI 16 JANVIER 09:30

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

LE JAPON

Les sushis, les makis, california rolls...

☉ VENDREDI 11 JANVIER 09:30 | MERCREDI 16 JANVIER 19:00 | SAMEDI 19 JANVIER 09:30 | JEUDI 31 JANVIER 14:00

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

L'ITALIE

Risotto au vin rouge, fromage de chèvre et jambon fumé; Lasagnes crémeuses à la bolognaise; Semi-freddo au marsala

☉ SAMEDI 12 JANVIER 09:30 | JEUDI 17 JANVIER 14:00 | LUNDI 28 JANVIER 19:00 | MARDI 29 JANVIER 09:30

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

LA CUISINE AU WOK

Crevettes au wok, nouilles de riz façon thaïe, sauce agrumes et herbes aromatiques; Wok de porc à l'aigre-douce; Wok de légumes au quinoa

☉ MERCREDI 23 JANVIER 19:00 | VENDREDI 25 JANVIER 09:30 | VENDREDI 01 FÉVRIER 14:00 | SAMEDI 02 FÉVRIER 14:00

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

LE SAINT-HONORE

Le Saint-Honoré

☉ LUNDI 14 JANVIER 14:00 | LUNDI 21 JANVIER 19:00

Prévoir pour ce cours : 1 assiette

LA DÉCOUPE (poisson et volaille) (supplément 5 €)

Lever les filets d'un poisson et réalisation du fumet; Désossage d'un coquelet, bouillon de volaille, réduction au vin rouge montée au beurre manié

☉ VENDREDI 18 JANVIER 09:30 | MARDI 29 JANVIER 14:00 |

MERCREDI 30 JANVIER 19:00 | SAMEDI 02 FÉVRIER 09:30

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

LE MENU D'HIVER

Quenelles, crème aux champignons; Chou farci au saumon; Baba au rhum

☉ LUNDI 21 JANVIER 14:00 | MARDI 29 JANVIER 19:00 |

VENDREDI 01 FÉVRIER 09:30 | SAMEDI 02 FÉVRIER 16:30

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

LES LÉGUMES OUBLIES DE FLEURON D'ANJOU

Rillettes de maquereau en mille-feuille de radis noir et pomme, réduction à la clémentine; B?uf au parfum de poivre, cuisson basse température, mitonné de panais, rutabagas et topinambours; Brownies butterscotch (sans chocolat)

☉ MARDI 22 JANVIER 14:00 | MARDI 22 JANVIER 19:00

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

ENFANTS (6-12ans) : LES DESSERTS DU REVEILLON

Bûche roulée, caramel au beurre salé et praliné; Soufflé au chocolat

☉ MERCREDI 02 JANVIER 14:00

Prévoir pour ce cours : 1 assiette

ENFANTS (6-12ans) : PETIT GOÛTER D'HIVER

Moelleux noix et sarrasin; Pudding à l'orange; Pain d'épices

☉ VENDREDI 04 JANVIER 14:00

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

ENFANTS : LA CUISINE DU MONDE

Nems au poulet; Boeuf maffe (recette africaine avec des cacahuètes); Tiramisu aux fruits

☉ SAMEDI 19 JANVIER 14:00

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