

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

NOUS DEMENAGEONS AU 11 RUE JOSEPH FOURIER A BEAUCOUZE A PARTIR DU MARDI 21 JANVIER 2014 – EN CAS DE DERANGEMENT DE LA LIGNE FIXE, CONTACTEZ-NOUS SUR LE PORTABLE

POUR ACCEDER AU NOUVEL ATELIER, PASSEZ DEVANT L'ANCIEN EN LE LAISSANT SUR VOTRE DROITE, PREN EZ ENSUITE LA 1^{ERE} RUE A DROITE PUIS LA 1^{ERE} RUE A GAUCHE, VOUS Y ÊTES !

COURS DE CUISINE SUIVI DU DÎNER ACCORD METS ET VINS AVEC MON CAVISTE A LA MAISON (supplément 7 €)

Emietté de bœuf et foie gras, crème au wasabi; Blanquette de volaille et gambas au lait de coco; Coulant au chocolat à la fleur de sel

☉ MERCREDI 29 JANVIER 19:00

LE FEUILLETAGE MAISON

Galette à la framipanane; Mille-feuille saumon et guacamole

☉ MERCREDI 08 JANVIER 19:00 | VENDREDI 10 JANVIER 14:00 | SAMEDI 11 JANVIER 09:30 | MERCREDI 15 JANVIER 09:30

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

LES MACARONS

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

☉ JEUDI 09 JANVIER 09:30 | MARDI 14 JANVIER 14:00 | SAMEDI 25 JANVIER 14:00 | MARDI 28 JANVIER 19:00

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

LES LEGUMES OUBLIES DE FLEURON D'ANJOU

Poisson à la crème de coquillages, purée de panais et coulis de cresson; Bœuf au poivre exotique, cocotte de légumes oubliés; Gâteau de topinambours, crumble au thym

☉ JEUDI 23 JANVIER 14:00 | VENDREDI 24 JANVIER 19:00 | SAMEDI 25 JANVIER 09:30

Prévoir pour ce cours : 6 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

LE WOK

Faux œuf à la coque, légumes d'hiver sautés au parfum de gingembre; Porc aigre-doux; Pad thaïe (nouilles sautées au poulet)

☉ SAMEDI 11 JANVIER 16:30 | LUNDI 13 JANVIER 19:00 | VENDREDI 24 JANVIER 14:00 | VENDREDI 31 JANVIER 09:30

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

LE MENU DE JANVIER

Flan de poireau au citron et pavot, cœur mozzarella; Parmentier d'agneau, patates douces et endives; Le cheesecake au caramel

☉ LUNDI 13 JANVIER 14:00 | MERCREDI 15 JANVIER 19:00 | VENDREDI 17 JANVIER 09:30 | SAMEDI 25 JANVIER 16:30

Prévoir pour ce cours : 4 ramequin(s) + 1 petit plat à gratin

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

☉ JEUDI 16 JANVIER 09:30 | LUNDI 27 JANVIER 19:00 | MARDI 28 JANVIER 14:00

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

LES AGRUMES

Endives farcies au saumon et zestes d'orange, sirop d'orange monté au beurre; Risotto au citron et safran; Le cake au citron, glaçage au citron

☉ MARDI 21 JANVIER 19:00 | LUNDI 27 JANVIER 14:00 | MARDI 28 JANVIER 09:30 | SAMEDI 01 FEVRIER 14:00

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

LE CAFE GOURMAND

Mille-feuille de ganache au chocolat noir et tuiles de meringue au citron; Bouchées pralinoise; Muffins au nougat maison

☉ MERCREDI 22 JANVIER 09:30 | VENDREDI 31 JANVIER 14:00 | SAMEDI 01 FEVRIER 16:30

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

LE SUD-OUEST (supplément 5 €)

Gâteau basque; Cassoulet

☉ MERCREDI 22 JANVIER 19:00 | JEUDI 23 JANVIER 09:30 | JEUDI 30 JANVIER 14:00 | SAMEDI 01 FEVRIER 09:30

Prévoir pour ce cours : 1 boîte(s) hermétique(s) + 2 plat a gratin grand

LE JAPON

Les sushis, les makis, california rolls...

☉ SAMEDI 11 JANVIER 14:00 | MARDI 14 JANVIER 19:00 | JEUDI 16 JANVIER 18:00 | MARDI 21 JANVIER 14:00 | JEUDI 30 JANVIER 09:30

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