

11, rue Joseph Fourier - 49070 BEAUCOUZE

Tél. : 02 41 86 92 40 - Mob. : 06 83 45 70 41

Mél : [angers@atelier-gourmand.fr](mailto:angers@atelier-gourmand.fr)

<http://angers.atelier-gourmand.fr>

## **COURS DE CUISINE SUIVI DU DÎNER ACCORD METS ET VINS AVEC MON CAVISTE A LA MAISON (supplément 15 €)**

Soupe thaïlandaise aux crevettes (tom yam kaeng);  
Couscous de blé noir, porc en réduction de cidre;  
Crème brûlée au miel et aux pignons

🕒 MERCREDI 19 MARS 19:00

---

## **LES MACARONS**

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

🕒 LUNDI 03 MARS 19:00 | VENDREDI 07 MARS 14:00 |  
MERCREDI 12 MARS 09:30

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

## **LES MACARONS (PERFECTIONNEMENT)**

Macarons (meringue italienne) au citron, à la framboise

🕒 SAMEDI 08 MARS 09:30 | MARDI 11 MARS 19:00 |  
VENDREDI 14 MARS 14:00 | MARDI 18 MARS 09:30

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) + 1 ramequin(s)

## **LE VIN DANS LA CUISINE**

Poire pochée au Layon, crème brûlée au Roquefort;  
Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre  
éventail; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux  
amandes

🕒 MARDI 04 MARS 19:00 | LUNDI 10 MARS 14:00 | MARDI 11  
MARS 09:30 | SAMEDI 15 MARS 09:30 | VENDREDI 28 MARS  
19:00

Prévoir pour ce cours : 4 ramequin(s) + 4 boîte(s)

## **CARNAVAL**

Donuts; Croustillons; Gaufres liégeoises

🕒 MERCREDI 05 MARS 09:30 | SAMEDI 15 MARS 17:00 |  
VENDREDI 21 MARS 19:00 | MERCREDI 26 MARS 14:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s)

## **CROQUETTES, BOULETTES ET COMPAGNIE...**

Croquettes à la ricotta aux herbes; Boulettes d'agneau  
à l'émulsion de harissa (siphon); Yakitori de poulet  
(brochette japonaise)

🕒 MERCREDI 05 MARS 19:00 | SAMEDI 08 MARS 19:00 |  
VENDREDI 14 MARS 09:30 | LUNDI 17 MARS 14:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) + 1 Siphon

## **CE WEEK-END, ON BRUNCH**

Brioche au sucre; Smoothie exotique; Pancakes  
salés à la mousse de bacon

🕒 JEUDI 06 MARS 19:00 | SAMEDI 08 MARS 14:00 | MARDI  
18 MARS 14:00 | MERCREDI 19 MARS 09:30

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s)

## **IRRÉSISTIBLES FRIANDISES**

Toffee bar; Guimauve; Crousti moelleux au chocolat

🕒 VENDREDI 07 MARS 19:00 | SAMEDI 15 MARS 14:00 |  
MERCREDI 26 MARS 09:30 | JEUDI 27 MARS 14:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s)

Les séances durent deux heures

## **PREPARER LA VEILLE, PRÊT A REGALER**

Fontainebleau saumon et aneth; Mijoté de veau, ail et  
citron confit; Gâteau de crêpes, pommes confites et  
caramel

🕒 LUNDI 10 19:00 | JEUDI 20 09:30 | VENDREDI 21 MARS  
14:00 | SAMEDI 22 MARS 09:30 | MERCREDI 26 MARS 19:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s)

## **TENDRES CONFITS**

Gésiers confits, croustis au chèvre, vinaigrette à la  
figue; Pastilla d'agneau, légumes confits balsamiques;  
Flans au chocolat et zestes d'orange confits

🕒 MERCREDI 12 19:00 | VENDREDI 21 09:30 | SAMEDI 22  
MARS 14:00 | LUNDI 24 MARS 14:00 | MARDI 25 MARS 19:00

Prévoir pour ce cours : 5 boîte(s) + 2 ramequin(s)

## **LE MENU DE SAISON**

Rose briochée garnie aux champignons et herbes;  
Gâteau Parmentier, façon tartiflette; Divin gâteau  
nantais

🕒 VENDREDI 14 19:00 | MARDI 25 14:00 | SAMEDI 29 09:30

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

## **SAVEURS D'ASIE**

Porc laqué à la citronnelle; Salade de boeuf aux épices;  
Crevettes caramélisées menthe et sésame

🕒 LUNDI 17 MARS 19:00 | JEUDI 20 MARS 14:00 | MARDI 25  
MARS 09:30 | SAMEDI 29 MARS 17:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s)

## **TOUT CHOU**

Chou farci aux rillettes de volaille maison à l'indienne;  
Wok de chou chinois; Gros chou en habit de crumble à  
la vanille

🕒 MARDI 18 MARS 19:00 | SAMEDI 22 MARS 17:00 | JEUDI  
27 MARS 09:30 | VENDREDI 28 MARS 14:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s)

## **LES EPICES**

Empanadas au thon et épices mexicaines; Cheesecake  
au safran en rubans de courgettes; Poisson en écailles  
de chorizo, pommes de terre à la graine de moutarde

🕒 JEUDI 20 18:00 | LUNDI 24 19:00 | VENDREDI 28 MARS  
09:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s)

---

## **ENFANTS : LES DESSERTS BRETONS**

Farz buen; Gâteau de riz au caramel au beurre salé;  
Far breton

🕒 MERCREDI 05 14:00 | MARDI 11 14:00 | MARDI 11 16:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) + 2 ramequin(s)

## **ENFANTS : LE MENU DES VACANCES**

Raviolis aux légumes de saison; Filet mignon Orloff;  
Brownies chocolat blanc et citron

🕒 LUNDI 03 MARS 14:00 | LUNDI 03 MARS 16:30 | MERCREDI  
12 MARS 14:00 | MERCREDI 12 MARS 16:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s)