

Pour vous inscrire, rien de plus simple.

Rendez-vous sur le site internet www.atelier-gourmand.fr, ou par téléphone au 02 41 86 92 40, indiquant le jour et l'heure du cours souhaité, sans oublier de laisser vos coordonnées téléphoniques.

	9h30-11h30	14-16h	Soirée*
lundi 2 mai	Tartare de langoustines, cappuccino d'endives Crème brûlée catalane	Sablés au parmesan et piment d'Espelette Aubergine soufflée au paprika Crumble à la fraise et à la rhubarbe	
mardi 3 mai	Sablés au parmesan et piment d'Espelette Aubergine soufflée au paprika Crumble à la fraise et à la rhubarbe	Tartare de langoustines, cappuccino d'endives Crème brûlée catalane	Sablés au parmesan et piment d'Espelette Aubergine soufflée au paprika Crumble à la fraise et à la rhubarbe
mercredi 4 mai	Eclairs pimentés aux crevettes Mousse aux abricots secs et aux noix		Eclairs pimentés aux crevettes Mousse aux abricots secs et aux noix
lundi 9 mai	Vol au vent aux asperges, crème de parmesan Tiramisu aux biscuits italiens	Eclairs pimentés aux crevettes Mousse aux abricots secs et aux noix	
mardi 10 mai	Eclairs pimentés aux crevettes Mousse aux abricots secs et aux noix	Vol au vent aux asperges, crème de parmesan Tiramisu aux biscuits italiens	Eclairs pimentés aux crevettes Mousse aux abricots secs et aux noix
mercredi 11 mai	Sablés au parmesan et piment d'Espelette Aubergine soufflée au paprika Crumble à la fraise et à la rhubarbe		Vol au vent aux asperges, crème de parmesan Tiramisu aux biscuits italiens
jeudi 12 mai	Tartare de langoustines, cappuccino d'endives Crème brûlée catalane	Sablés au parmesan et piment d'Espelette Aubergine soufflée au paprika Crumble à la fraise et à la rhubarbe	Tartare de langoustines, cappuccino d'endives Crème brûlée catalane
vendredi 13 mai		Vol au vent aux asperges, crème de parmesan Tiramisu aux biscuits italiens	
Samedi 14 mai	Tartare de langoustines, cappuccino d'endives Crème brûlée catalane		
lundi 16 mai	Caille farcie, primeurs confits Sabayon au thé	Cigarettes croustillantes aux petits pois Farcis niçois Biscuit de Savoie	
mardi 17 mai	Cigarettes croustillantes aux petits pois Farcis niçois Biscuit de Savoie	Caille farcie, primeurs confits Sabayon au thé	Chaussons aux poivrons Brochette de bœuf, sauce cacahuètes Mousse blanche coco-choco
mercredi 18 mai	Chaussons aux poivrons Brochette de bœuf, sauce cacahuètes Mousse blanche coco-choco	De 14h à 15h30 Pour les enfants : Tarte salée du printemps	Caille farcie, primeurs confits Sabayon au thé
jeudi 19 mai	Tulipe de tomates séchées aux herbes Artichaut farci à l'artichaut Mille feuilles à la rhubarbe confite	Chaussons aux poivrons Brochette de bœuf, sauce cacahuètes Mousse blanche coco-choco	Tulipe de tomates séchées aux herbes Artichaut farci à l'artichaut Mille feuilles à la rhubarbe confite
vendredi 20 mai		Tulipe de tomates séchées aux herbes Artichaut farci à l'artichaut Mille feuilles à la rhubarbe confite	
Samedi 21 mai	Tulipe de tomates séchées aux herbes Artichaut farci à l'artichaut Mille feuilles à la rhubarbe confite		
lundi 23 mai	Tulipe de tomates séchées aux herbes Artichaut farci à l'artichaut Mille feuilles à la rhubarbe confite	Chaussons aux poivrons Brochette de bœuf, sauce cacahuètes Mousse blanche coco-choco	
mardi 24 mai	Chaussons aux poivrons Brochette de bœuf, sauce cacahuètes Mousse blanche coco-choco	Visite de la cuisine thaïe par Franck Garanger, chef cuisinier	Chaussons aux poivrons Brochette de bœuf, sauce cacahuètes Mousse blanche coco-choco
mercredi 25 mai	Cigarettes croustillantes aux petits pois Farcis niçois Biscuit de Savoie		Cigarettes croustillantes aux petits pois Farcis niçois Biscuit de Savoie
jeudi 26 mai	Caille farcie, primeurs confits Sabayon au thé	Cigarettes croustillantes aux petits pois Farcis niçois Biscuit de Savoie	Caille farcie, primeurs confits Sabayon au thé
vendredi 27 mai		Tulipe de tomates séchées aux herbes Artichaut farci à l'artichaut Mille feuilles à la rhubarbe confite	
Samedi 28 mai	Caille farcie, primeurs confits Sabayon au thé		

A chacun son niveau et ses envies :

Le perfectionnement

Les indispensables

* Les cours ont lieu les mardis et jeudis de 18h à 20h et les mercredis de 19h à 21h