

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 30 mai	Haddock au blanc et vert de blettes, beurre blanc Crèmes au chocolat, nuages marrons et menthe	Haddock au blanc et vert de blettes, beurre blanc Crèmes au chocolat, nuages marrons et menthe	
mardi 31 mai	Velouté marinière Rouelles multicolores de poisson Tartelette à l'ananas et à la cardamome	Velouté marinière Rouelles multicolores de poisson Tartelette à l'ananas et à la cardamome	Velouté marinière Rouelles multicolores de poisson Tartelette à l'ananas et à la cardamome
mercredi 01 juin	Lapin laqué et tagliatelles maison au basilic Nougat glacé et son coulis		Lapin laqué et tagliatelles maison au basilic Nougat glacé et son coulis
jeudi 02 juin	Spirale de saumon fumé et petits légumes, Poulet basquaise Cheese-cake	Lapin laqué et tagliatelles maison au basilic Nougat glacé et son coulis	Spirale de saumon fumé et petits légumes, Poulet basquaise Cheese-cake
vendredi 03 juin		Spirale de saumon fumé et petits légumes, Poulet basquaise Cheese-cake	
samedi 04 juin	Lapin laqué et tagliatelles maison au basilic Nougat glacé et son coulis		
lundi 06 juin	Lapin laqué et tagliatelles maison au basilic Nougat glacé et son coulis	Lapin laqué et tagliatelles maison au basilic Nougat glacé et son coulis	
mardi 07 juin	Spirale de saumon fumé et petits légumes, Poulet basquaise Cheese-cake	Spirale de saumon fumé et petits légumes, Poulet basquaise Cheese-cake	Velouté marinière Rouelles multicolores de poisson Tartelette à l'ananas et à la cardamome
mercredi 08 juin	Haddock au blanc et vert de blettes, beurre blanc Crèmes au chocolat, nuages marrons et menthe		Haddock au blanc et vert de blettes, beurre blanc Crèmes au chocolat, nuages marrons et menthe
samedi 11 juin	Haddock au blanc et vert de blettes, beurre blanc Crèmes au chocolat, nuages marrons et menthe		
lundi 13 juin	Ravioles de céleri aux champignons et coquillages Tartare de thon, chips de légumes Gelée coco, melon, gingembre	Ravioles de céleri aux champignons et coquillages Tartare de thon, chips de légumes Gelée coco, melon, gingembre	
mardi 14 juin	Rillettes de cabillaud Tortilla de bœuf épicé Moelleux au citron et aux graines de pavot	Rillettes de cabillaud Tortilla de bœuf épicé Moelleux au citron et aux graines de pavot	Rillettes de cabillaud Tortilla de bœuf épicé Moelleux au citron et aux graines de pavot
mercredi 15 juin	Crème de poivrons, tempura de carottes Pilons caramélisés aux épices Sablés aux fraises, pesto à la menthe	Pour les enfants : Tarte aux fraises	Crème de poivrons, tempura de carottes Pilons caramélisés aux épices Sablés aux fraises, pesto à la menthe
jeudi 16 juin	Gaspacho Risotto bleu à la volaille Petits lus à la napolitaine	Crème de poivrons, tempura de carottes Pilons caramélisés aux épices Sablés aux fraises, pesto à la menthe	Gaspacho Risotto bleu à la volaille Petits lus à la napolitaine
vendredi 17 juin		Gaspacho Risotto bleu à la volaille Petits lus à la napolitaine	
samedi 18 juin	Crème de poivrons, tempura de carottes Pilons caramélisés aux épices Sablés aux fraises, pesto à la menthe		
lundi 20 juin	Crème de poivrons, tempura de carottes Pilons caramélisés aux épices Sablés aux fraises, pesto à la menthe	Crème de poivrons, tempura de carottes Pilons caramélisés aux épices Sablés aux fraises, pesto à la menthe	
mardi 21 juin	Gaspacho Risotto bleu à la volaille Petits lus à la napolitaine	Gaspacho Risotto bleu à la volaille Petits lus à la napolitaine	Rillettes de cabillaud Tortilla de bœuf épicé Moelleux au citron et aux graines de pavot
mercredi 22 juin	Ravioles de céleri aux champignons et coquillages Tartare de thon, chips de légumes Gelée coco, melon, gingembre		Ravioles de céleri aux champignons et coquillages Tartare de thon, chips de légumes Gelée coco, melon, gingembre
jeudi 23 juin	Rillettes de cabillaud Tortilla de bœuf épicé Moelleux au citron et aux graines de pavot	Ravioles de céleri aux champignons et coquillages Tartare de thon, chips de légumes Gelée coco, melon, gingembre	Crème de poivrons, tempura de carottes Pilons caramélisés aux épices Sablés aux fraises, pesto à la menthe
vendredi 24 juin		Rillettes de cabillaud Tortilla de bœuf épicé Moelleux au citron et aux graines de pavot	
samedi 25 juin	Ravioles de céleri aux champignons et coquillages Tartare de thon, chips de légumes Gelée coco, melon, gingembre		
lundi 27 juin	Lapin laqué et tagliatelles maison au basilic Nougat glacé et son coulis	Crème de poivrons, tempura de carottes Pilons caramélisés aux épices Sablés aux fraises, pesto à la menthe	
mardi 28 juin	Velouté marinière Rouelles multicolores de poisson Tartelette à l'ananas et à la cardamome	Haddock au blanc et vert de blettes, beurre blanc Crèmes au chocolat, nuages marrons et menthe	Spirale de saumon fumé et petits légumes, Poulet basquaise Cheese-cake
mercredi 29 juin	Rillettes de cabillaud Tortilla de bœuf épicé Moelleux au citron et aux graines de pavot		Ravioles de céleri aux champignons et coquillages Tartare de thon, chips de légumes Gelée coco, melon, gingembre
jeudi 30 juin	Velouté marinière Rouelles multicolores de poisson Tartelette à l'ananas et à la cardamome	Haddock au blanc et vert de blettes, beurre blanc Crèmes au chocolat, nuages marrons et menthe	Lapin laqué et tagliatelles maison au basilic Nougat glacé et son coulis
vendredi 1 ^{er} juillet		Velouté marinière Rouelles multicolores de poisson Tartelette à l'ananas et à la cardamome	
samedi 2 juillet	Gaspacho Risotto bleu à la volaille Petits lus à la napolitaine		
lundi 4 juillet	De 9h30 à 11h30 Stéphane Cosnier, chef du Petit Comptoir Velouté de petits pois à la menthe fraîche, crème fouettée à l'orgeat, tartine au vieux jambon Rouget rôti aux aubergines, sauce vierge		

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