

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, en indiquant le jour et l'heure du cours souhaité, sans oublier de laisser vos coordonnées téléphoniques.

	9h30-11h30	14-16h	Soirée (mardis et mercredis de 19h à 21h et les jeudis de 18h à 20h)
lun. 29/08		Curry de crevettes à la crème de coco Délice aux poires	
mar. 30/08	Fondant de carotte au parfum de coriandre Gâteau basque	Fondant de carotte au parfum de coriandre Gâteau basque	Fondant de carotte au parfum de coriandre Gâteau basque
mer. 31/08	Bouchée de cabillaud mariné Poisson du jour au jus acidulé aux moules Caramels au beurre salé		Bouchée de cabillaud mariné Poisson du jour au jus acidulé aux moules Caramels au beurre salé
jeu. 01/09	Taboulé de chou-fleur Koulibiac de saumon Gâteau aux noisettes	Bouchée de cabillaud mariné Poisson du jour au jus acidulé aux moules Caramels au beurre salé	Taboulé de chou-fleur Koulibiac de saumon Gâteau aux noisettes
ven. 02/09		Taboulé de chou-fleur Koulibiac de saumon Gâteau aux noisettes	
sam. 03/09	Curry de crevettes à la crème de coco Délice aux poires		
lun. 05/09		Fondant de carotte au parfum de coriandre Gâteau basque	
mar. 06/09	Bouchée de cabillaud mariné Poisson du jour au jus acidulé aux moules Caramels au beurre salé	Bouchée de cabillaud mariné Poisson du jour au jus acidulé aux moules Caramels au beurre salé	Bouchée de cabillaud mariné Poisson du jour au jus acidulé aux moules Caramels au beurre salé
mer. 07/09	Taboulé de chou-fleur Koulibiac de saumon Gâteau aux noisettes		Taboulé de chou-fleur Koulibiac de saumon Gâteau aux noisettes
jeu. 08/09	Curry de crevettes à la crème de coco Délice aux poires	Taboulé de chou-fleur Koulibiac de saumon Gâteau aux noisettes	Curry de crevettes à la crème de coco Délice aux poires
ven. 09/09		Curry de crevettes à la crème de coco Délice aux poires	
sam. 10/09	Fondant de carotte au parfum de coriandre Gâteau basque		
lun. 12/09		Vol au vent au ris de veau Macarons au pralin, fondant de fromage blanc et figues caramélisées	
mar. 13/09	Tartelette aux oignons dorés Veau aux olives Crème renversante au caramel	Tartelette aux oignons dorés Veau aux olives Crème renversante au caramel	Tartelette aux oignons dorés Veau aux olives Crème renversante au caramel
mer. 14/09	Poires rôties au bleu Blanquette de lapin à la vanille Pâté aux prunes	De 14h à 15h30 : Pour les enfants : Petits pots de crèmes choco-vanille	Poires rôties au bleu Blanquette de lapin à la vanille Pâté aux prunes
jeu. 15/09	Bavarois de céleri aux betteraves Emincé de porc aux raisins Eclairs à la mousse au chocolat	Poires rôties au bleu Blanquette de lapin à la vanille Pâté aux prunes	Bavarois de céleri aux betteraves Emincé de porc aux raisins Eclairs à la mousse au chocolat
ven. 16/09		Bavarois de céleri aux betteraves Emincé de porc aux raisins Eclairs à la mousse au chocolat	
sam. 17/09	Vol au vent au ris de veau Macarons au pralin, fondant de fromage blanc et figues caramélisées		
lun. 19/09		Tartelette aux oignons dorés Veau aux olives Crème renversante au caramel	
mar. 20/09	Poires rôties au bleu Blanquette de lapin à la vanille Pâté aux prunes	Poires rôties au bleu Blanquette de lapin à la vanille Pâté aux prunes	Poires rôties au bleu Blanquette de lapin à la vanille Pâté aux prunes
mer. 21/09	Bavarois de céleri aux betteraves Emincé de porc aux raisins Eclairs à la mousse au chocolat		Bavarois de céleri aux betteraves Emincé de porc aux raisins Eclairs à la mousse au chocolat
Jeu. 22/09	Vol au vent au ris de veau Macarons au pralin, fondant de fromage blanc et figues caramélisées	Bavarois de céleri aux betteraves Emincé de porc aux raisins Eclairs à la mousse au chocolat	De 19h à 21h : supplément 4 euros Cuisine méditerranéenne par Franck Garanger Risotto au vin rouge, fromage de chèvre et trévis Espadon grillé à la tomate et au chorizo, vinaigrette au jus.
Ven. 23/09		Vol au vent au ris de veau Macarons au pralin, fondant de fromage blanc et figues caramélisées	
Sam. 24/09	Tartelette aux oignons dorés Veau aux olives Crème renversante au caramel		
lun. 26/09		Poires rôties au bleu Blanquette de lapin à la vanille Pâté aux prunes	
mar. 27/09	Taboulé de chou-fleur Koulibiac de saumon Gâteau aux noisettes	Bavarois de céleri aux betteraves Emincé de porc aux raisins Eclairs à la mousse au chocolat	Vol au vent au ris de veau Macarons au pralin, fondant de fromage blanc et figues caramélisées
mer. 28/09	Curry de crevettes à la crème de coco Délice aux poires		Cuisine antillaise par le chef Cédric Jean-Charles Rougaille de tomates - Accras de morue - Achards de légumes
jeu. 29/09	Fondant de carotte au parfum de coriandre Gâteau basque	Vol au vent au ris de veau Macarons au pralin, fondant de fromage blanc et figues caramélisées	Taboulé de chou-fleur Koulibiac de saumon Gâteau aux noisettes
ven. 30/09		Tartelette aux oignons dorés Veau aux olives Crème renversante au caramel	
Sam. 1 ^{er} /10	Bouchée de cabillaud mariné Poisson du jour au jus acidulé aux moules Caramels au beurre salé		
A chacun son envie et son niveau		Le perfectionnement	Les indispensables