



Pour vous inscrire, retournez le bulletin d'inscription disponible sur le site Internet www.atelier-gourmand.fr ou demandez-le par téléphone au 02 41 86 92 40.

Pour toutes vos questions, n'hésitez pas à nous contacter ou à laisser un message.

	9h30-11h30	14h00-16h00	Soirée (les mardis et mercredis de 19h à 21h et les jeudis de 18h à 20h)
lundi 02 avril		Cornets de poivrons confits au cumin Saumon cuit au sel et aux graines de fenouil, émulsion au basilic Gâteau fromager charentais	
mardi 03 avril			LE LIBAN Houmous et pain pita Falafels et crème au sésame Feuilles de vigne farcies
mercredi 04 avril	LE LIBAN Houmous et pain pita Falafels et crème au sésame Feuilles de vigne farcies		Cornets de poivrons confits au cumin Saumon cuit au sel et aux graines de fenouil, émulsion au basilic Gâteau fromager charentais
jeudi 05 avril	Tartelette parmesane aux légumes sautés Légumes farcis à l'agneau et aux épices Gâteau de Savoie		RESERVE
samedi 07 avril	Feuilleté aux tuiles à l'emmental et à la mousse de fromage blanc aux herbes Mignon de porc au lait, darphin de pommes de terre Ile flottante		
mardi 10 avril	Cornets de poivrons confits au cumin Saumon cuit au sel et aux graines de fenouil, émulsion au basilic Gâteau fromager charentais		De 17h30 à 19h30 Œuf cocotte aux épinards, sauce hollandaise Boulette de poulet aux épinards, sauce piquante Sablés au chocolat et aux éclats de noisettes caramélisées
mercredi 11 avril	Feuilleté aux tuiles à l'emmental et à la mousse de fromage blanc aux herbes Mignon de porc au lait, darphin de pommes de terre Ile flottante		Cours-Conférence sur LE CHOCOLAT (supplément 5euros) Par Aurélien Trottier, chef pâtissier au Trianon La tarte chocolat caramel et son petit pot de pâte à tartiner au caramel
jeudi 12 avril		LE LIBAN Houmous et pain pita Falafels et crème au sésame Feuilles de vigne farcies	DE 19h à 21h : LE JAPON (supplément 10euros) Sushis, nigiris et autres makis au saumon, crabe, gambas...
vendredi 13 avril		Feuilleté aux tuiles à l'emmental et à la mousse de fromage blanc aux herbes Mignon de porc au lait, darphin de pommes de terre Ile flottante	
lundi 16 avril		Tartelette parmesane aux légumes sautés Légumes farcis à l'agneau et aux épices Gâteau de Savoie	
mardi 17 avril	LES VERRINES SALEES Haddock et fèves à la crème au cumin Velouté de petits pois à la menthe, chantilly à l'orgeat Crème de chou-fleur fumée		LA CUISINE DE LA MER (supplément 5euros) Par le chef à domicile Laurent Guesdon Velouté de crabe au lait de coco, patates douces en brunoise Roulade de saumon aux herbes fraîches, tian de légumes à la provençale et réduction de vin
mercredi 18 avril			LES VERRINES SALEES Haddock et fèves à la crème au cumin Velouté de petits pois à la menthe, chantilly à l'orgeat Crème de chou-fleur fumée
jeudi 19 avril	LE RISOTTO Au citron Au vin rouge et chèvre Aux gambas et wasabi		LE RISOTTO Au citron Au vin rouge et chèvre Aux gambas et wasabi
vendredi 20 avril		LE RISOTTO Au citron Au vin rouge et chèvre Aux gambas et wasabi	
samedi 21 avril	Tartelette parmesane aux légumes sautés Légumes farcis à l'agneau et aux épices Gâteau de Savoie		
lundi 23 avril		LES VERRINES SALEES Haddock et fèves à la crème au cumin Velouté de petits pois à la menthe, chantilly à l'orgeat Crème de chou-fleur fumée	
mardi 24 avril	RESERVE	RESERVE	RESERVE
mercredi 25 avril			LES VERRINES SUCREES (supplément 5euros) Par Aurélien Trottier, chef pâtissier au Trianon Coupe Montebello : Crème brûlée pistache, fromage blanc et crumble 4 épices Coupe Tiramisu exotique : Coulis framboise, tiramisu coco et ananas rôti à la vanille
jeudi 26 avril	RESERVE	RESERVE	RESERVE
	Les cours du mois	Les cours thématiques	Les cours spéciaux

Pour remporter vos préparations, merci de vous munir des plats suivants :

Cornets/Saumon/Fromager : 3 boîtes hermétiques + 1 plat à tartelette
Tartelette/Légumes/Savoie : 2 boîtes hermétiques + 1 moule à cake
Feuilleté/Mignon/Ile : 5 boîtes hermétiques
Liban : 3 boîtes hermétiques
Entrées au verre : 6 verres transparents
Risotto : 3 boîtes hermétiques

Chocolat : 1 assiette et 1 verre
Desserts au verre : 4 verres transparents de 16cl
Sushis : 4 boîtes hermétiques
Cuisine de la mer : 4 boîtes hermétiques
Œuf/Boulette/Sablé : 2 ramequins + 3 boîtes hermétiques

RECEVEZ DIRECTEMENT LE PROGRAMME PAR COURRIER ELECTRONIQUE
DES SA PARUTION EN NOUS COMMUNIQUANT VOTRE ADRESSE MAIL

N'HESITEZ PAS A NOUS CONTACTER POUR ORGANISER UNE SEANCE PRIVEE (A PARTIR DE 8 PERSONNES) :
ENTRE AMIS, COLLEGUES POUR UN COURS, COURS DINER...