



Pour vous inscrire, retournez le bulletin d'inscription disponible sur le site Internet [www.atelier-gourmand.fr](http://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	De 19h à 21h (sauf mention contraire)
lundi 05 novembre		LES GOURMANDISES AU CHOCOLAT Truffes à la cannelle caramélisée Feuilletines aux gavottes et à la ganache Sablés écoreuil	LES GOURMANDISES AU CHOCOLAT Truffes à la cannelle caramélisée Feuilletines aux gavottes et à la ganache Sablés écoreuil
mardi 06 novembre			Tatin d'échalotes au chèvre Fricassée de porc à l'ail et aux noix Mousse craquante à la noisette au parfum de cognac
jeudi 08 novembre	RESERVE		CREVETTES-AVOCAT REVISITES Crevettes à la gelée d'agrumes et purée d'avocat Tartare d'avocat, kaddaif de crevettes et jus de mangue épicé
vendredi 09 novembre	Religieuse salée au poisson et à la pistache Cheesecake	Tatin d'échalotes au chèvre Fricassée de porc à l'ail et aux noix Mousse craquante à la noisette au parfum de cognac	RESERVE
samedi 10 novembre	LES MISES EN BOUCHE DU RÉVEILLON Verrine de crème Dubarry au saumon, granité au persil Verrine de velouté à la tomate et langoustines à la crème de carapaces		
lundi 12 novembre		CREVETTES-AVOCAT REVISITES Crevettes à la gelée d'agrumes et purée d'avocat Tartare d'avocat, kaddaif de crevettes et jus de mangue épicé	RESERVE
mardi 13 novembre		RESERVE	De 17h30 à 19h30: LES MILLE-FEUILLES (supplément 3euros) Mille-feuilles de noix de St-Jacques et poireaux à la rouille Mille-feuilles à la vanille
mercredi 14 novembre		RESERVE	RESERVE
jeudi 15 novembre		Religieuse salée au poisson et à la pistache Cheesecake	RESERVE
vendredi 16 novembre	RESERVE		
samedi 17 novembre	RESERVE		
lundi 19 novembre		LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches	LES MISES EN BOUCHE DU RÉVEILLON Verrine de crème Dubarry au saumon, granité au persil Verrine de velouté à la tomate et langoustines à la crème de carapaces
mardi 20 novembre		LE CANARD GRAS (supplément 40euros) Découpe et préparation d'un canard entier : Terrine de foie gras au quatre-épices - Cuisses et manchons confits - Découpe des magrets	OENOLOGIE (supplément 10euros) Avec La cave des vins de France (Av Patton) Découvrez et analysez des vins en accord avec des plats de fête en dégustant un saumon gravlax à l'émulsion au basilic, une raviole de foie gras au velouté de champignons et un sablé à l'ananas rôti
mercredi 21 novembre	Tatin d'échalotes au chèvre Fricassée de porc à l'ail et aux noix Mousse craquante à la noisette au parfum de cognac		Religieuse salée au poisson et à la pistache Cheesecake
jeudi 22 novembre	RESERVE		LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...
samedi 24 novembre	CREVETTES-AVOCAT REVISITES Crevettes à la gelée d'agrumes et purée d'avocat Tartare d'avocat, kaddaif de crevettes et jus de mangue épicé		
lundi 26 novembre		LA BUCHE DE NOEL à la noisette, caramel et chocolat	LA BUCHE DE NOEL à la noisette, caramel et chocolat
mardi 27 novembre	RESERVE	RESERVE	L'ISRAEL Fricassés (petits pains frits et farcis) Carottes au cumin Bricks à la viande et aux pommes de terre Cake au sorgho
mercredi 28 novembre	LE CANARD GRAS (supplément 40euros) Découpe et préparation d'un canard entier : Terrine de foie gras au quatre-épices - Cuisses et manchons confits - Découpe des magrets		LE CANARD GRAS (supplément 40euros) Découpe et préparation d'un canard entier : Terrine de foie gras au quatre-épices - Cuisses et manchons confits - Découpe des magrets
vendredi 30 novembre		LES MISES EN BOUCHE DU RÉVEILLON Verrine de crème Dubarry au saumon, granité au persil Verrine de velouté à la tomate et langoustines à la crème de carapaces	
samedi 01 décembre	LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...		
	Les cours du mois	Les cours thématiques	Les cours spéciaux

Pour remporter vos préparations, pensez à vous équiper en glacière et pains de glace et munissez-vous des plats suivants :

Chocolat : 3 boîtes hermétiques  
 Tatin/Fricassée/Mousse : 2 boîtes hermétiques + 2 ou 3 ramequins  
 Crevette-Avocat : 1 joli verre transparent + 2 boîtes hermétiques  
 Mise en bouche : 4 petits verres transparents + 1 pain de glace  
 Religieuse/Cheesecake : 2 boîtes hermétiques

1000feuilles : 3 boîtes hermétiques  
 Macarons : 2 grandes boîtes hermétiques  
 Canard Gras : 1 terrine 600g + 2 boîtes hermétiques  
 Bûche : 1 boîte hermétique  
 Israël : 4 boîtes hermétiques

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

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