



our vous inscrire, retournez le bulletin d'inscription disponible sur le site Internet www.atelier-gourmand.fr
 u demandez-le par téléphone au 02 41 86 92 40.
 our 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)
mardi 03 juin			LES BRICKS Corolle de crevettes à la coriandre Sucettes croustillantes aux graines de sésame, pavot... Mille-feuilles mousse chocolat gingembre
mercredi 04 juin			Crème de poivron, croquant de carottes Barquette de courgettes à la crème de parmesan Charlotte aux abricots
jeudi 05 juin		LES BRICKS Corolle de crevettes à la coriandre Sucettes croustillantes aux graines de sésame, pavot... Mille-feuilles mousse chocolat gingembre	RESERVE
vendredi 06 juin		Crème de poivron, croquant de carottes Barquette de courgettes à la crème de parmesan Charlotte aux abricots	
samedi 07 juin	RESERVE	RESERVE	
lundi 09 juin		Gaspacho vert au concombre Gratin de crabe Nougat glacé, coulis de fruits	SUR LA ROUTE DES EPICES Avec la participation de la diététicienne Claire Rousseau Utilisations et vertus du gingembre, curcuma, cannelle... Gambas flambées au Cointreau Tajine d'agneau aux fruits secs Verrine chocolat, poire et biscuit aux épices
mardi 10 juin	Gaspacho vert au concombre Gratin de crabe Nougat glacé, coulis de fruits	RESERVE	De 17h30 à 19h30 LES TARTARES DE LA MER Tartare de langoustines et cappuccino d'endives Mille-feuille de tartare de thon en chips de légumes
jeudi 12 juin	APÉRITIF DINATOIRE Chouquettes aux légumes et parmesan Cigares aux chorizo et compote de fruits secs Verrine tomates, mousse de poivron jaune et gambas poêlées		LE BARBECUE Compote de courgettes à la menthe Brochette de boeuf, sauce béarnaise Porc mariné au gingembre Fondant au chocolat
mardi 17 juin	RESERVE	APÉRITIF DINATOIRE Chouquettes aux légumes et parmesan Cigares aux chorizo et compote de fruits secs Verrine tomates, mousse de poivron jaune et gambas poêlées	LE SAUMON par FRANCOIS HOUÉ, chef de la toque jaune, (supplément 5euros) Rillettes de saumons frais et mariné à la vodka et ses blinis Curry de saumon aux légumes de printemps
mercredi 18 juin	Crème de poivron, croquant de carottes Barquette de courgettes à la crème de parmesan Charlotte aux abricots		APÉRITIF DINATOIRE Chouquettes aux légumes et parmesan Cigares aux chorizo et compote de fruits secs Verrine tomates, mousse de poivron jaune et gambas poêlées
jeudi 19 juin		SUR LA ROUTE DES EPICES Avec la participation de la diététicienne Claire Rousseau Utilisations et vertus du gingembre, curcuma, cannelle... Gambas flambées au Cointreau Tajine d'agneau aux fruits secs Verrine chocolat, poire et biscuit aux épices	RESERVE
vendredi 20 juin			RESERVE
samedi 21 juin	RESERVE		
lundi 23 juin		LE BARBECUE Compote de courgettes à la menthe Brochette de boeuf, sauce béarnaise Porc mariné au gingembre Fondant au chocolat	Gaspacho vert au concombre Gratin de crabe Nougat glacé, coulis de fruits
mardi 24 juin		RESERVE	
mercredi 25 juin			RESERVE
jeudi 26 juin		LE SAUMON par FRANCOIS HOUÉ, chef de la toque jaune, (supplément 5euros) Rillettes de saumons frais et mariné à la vodka et ses blinis Curry de saumon aux légumes de printemps	COURS-DINER ŒNOLOGIQUE (supplément 15euros) Cours express suivi d'un diner œnologique : Dégustation des vins en accord avec les mets préparés avec les explications d'une œnologue. Au menu : Accras de poisson, sauce thaïe à la menthe Tajine d'agneau au citron confit et légumes fondants Ile flottante à la pistache
vendredi 27 juin	LE BARBECUE Compote de courgettes à la menthe Brochette de boeuf, sauce béarnaise Porc mariné au gingembre Fondant au chocolat		
samedi 28 juin	LES BRICKS Corolle de crevettes à la coriandre Sucettes croustillantes aux graines de sésame, pavot... Mille-feuilles mousse chocolat gingembre		
	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 :

L'apéritif

Les épices : 2 boîtes hermétiques + 2 verres transparents
 Le saumon :
 Crème poivron/courgette/charlotte :

Les bricks :

Gaspacho/gratin/nougat :
 Le barbecue :
 Les tartares de la mer :

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...