



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	De 19h à 21h (sauf mention contraire)
lundi 30 juin		LES GAMBAS Tempura de gambas, sauce acidulée aux pêches Mini-brochettes de gambas, risotto coco Gambas, sabayon au safran	LES RAVIOLES Ravioles de chèvre à la crème de basilic Ravioles de légumes, jus aux coquillages et aux herbes Ravioles croustillantes au chocolat
mardi 01 juillet	LES RAVIOLES Ravioles de chèvre à la crème de basilic Ravioles de légumes, jus aux coquillages et aux herbes Ravioles croustillantes au chocolat	L'ESPAGNE Cornet de poivron confit au poisson blanc Zarzuela Churros (beignets sucrés)	LES TERRINES D'ÉTÉ Pain de poisson aux crevettes en habit de poireau Terrine de campagne en croûte
jeudi 03 juillet	L'ESPAGNE Cornet de poivron confit au poisson blanc Zarzuela Churros (beignets sucrés)		APÉRITIF DINATOIRE Chouquettes aux légumes et parmesan Cigares aux chorizo et compote de fruits secs Verrine tomates, mousse de poivron jaune et gambas poêlées
vendredi 04 juillet		APÉRITIF DINATOIRE Chouquettes aux légumes et parmesan Cigares aux chorizo et compote de fruits sec Verrine tomates, mousse de poivron jaune et gambas poêlées	RESERVE
samedi 05 juillet	APÉRITIF DINATOIRE Chouquettes aux légumes et parmesan Cigares aux chorizo et compote de fruits secs Verrine tomates, mousse de poivron jaune et gambas poêlées		
lundi 07 juillet		LES TERRINES D'ÉTÉ Pain de poisson aux crevettes en habit de poireau Terrine de campagne en croûte	
mardi 08 juillet			L'ESPAGNE Cornet de poivron confit au poisson blanc Zarzuela Churros (beignets sucrés)
mercredi 09 juillet	LES TERRINES D'ÉTÉ Pain de poisson aux crevettes en habit de poireau Terrine de campagne en croûte		LES GAMBAS Tempura de gambas, sauce acidulée aux pêches Mini-brochettes de gambas, risotto coco Gambas, sabayon au safran
jeudi 10 juillet	LES GAMBAS Tempura de gambas, sauce acidulée aux pêches Mini-brochettes de gambas, risotto coco Gambas, sabayon au safran	LES RAVIOLES Ravioles de chèvre à la crème de basilic Ravioles de légumes, jus aux coquillages et aux herbes Ravioles croustillantes au chocolat	
samedi 12 juillet			RESERVE

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

L'apéritif dinatoire : 2 boîtes + 2 verrines 80ml
Ravioles : 3 Boîtes

L'Espagne : 3 boîtes hermétiques
Les terrines : rien à prévoir

Gambas : 3 Boîtes et un petit plat à gratin ou 2 ramequins

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

FERMETURE ANNUELLE : 14 Juillet 2008 au 1er Septembre 2008
BEL ÉTÉ A TOUS