



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)
mardi 04 novembre			LES SAINT-JACQUES (supplément 5 euros) Velouté feuilleté de St-Jacques St-Jacques rôties à la vanille et au gingembre Charlotte de St-Jacques au vinaigre balsamique
mercredi 05 novembre			LES VERRINES Verrine de crème d'avocat et crevettes épicées Verrine poire au miel, bleu et crumble noisettes Verrine after eight (menthe chocolat)
jeudi 06 novembre	LES CONFITS Tatin feuilletée aux endives confites Profiteroles au foie gras et figues confites Croquant praliné, mousse au gingembre confit	LES SABAYONS Sabayon de courgettes et parmesan Poisson du jour en habit de pavot, sabayon moussoux Poires pochées, sabayon cacao	LE SAUMON Bûche de saumon au fenouil fondant, crème ciboulette-coquillages Gâteau aux deux saumons, émulsion douces aux épices
vendredi 07 novembre		RESERVE	
mercredi 12 novembre			LE FOIE GRAS (supplément 15 euros) Terrine de foie gras (300g) Brioche périgourdine (pomme de terre et foie gras)
jeudi 13 novembre	LE FOIE GRAS (supplément 15 euros) Terrine de foie gras (300g) Brioche périgourdine (pomme de terre et foie gras)		RESERVE
vendredi 14 novembre		LE SAUMON Bûche de saumon au fenouil fondant, crème ciboulette-coquillages Gâteau aux deux saumons, émulsion douces aux épices	RESERVE
samedi 15 novembre	LES SAINT-JACQUES (supplément 5 euros) Velouté feuilleté de St-Jacques St-Jacques rôties à la vanille et au gingembre Charlotte de St-Jacques au vinaigre balsamique		
lundi 17 novembre		LES VERRINES Verrine de crème d'avocat et crevettes épicées Verrine poire au miel, bleu et crumble noisettes Verrine after eight (menthe chocolat)	LES CONFITS Tatin feuilletée aux endives confites Profiteroles au foie gras et figues confites Croquant praliné, mousse au gingembre confit
mardi 18 novembre		LES AGRUMES Fine gelée d'agrumes et St-Jacques au citron vert Médailon de poisson tricolore, sauce acidulée aux zestes Mousseivoire orange	COCKTAIL DINATOIRE AUTOUR DU COINTREAU Avec la participation de l'équipe Cointreau Élaborez des bouchées apéritives puis dégustez-les en accord avec trois cocktails à base de Cointreau. Verrine coco-coriandre St-Jacques et dé de patate douce à l'orange Tempura de gambas sauce aigre-douce
mercredi 19 novembre	RESERVE		LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...
jeudi 20 novembre	LE SAUMON Bûche de saumon au fenouil fondant, crème ciboulette-coquillages Gâteau aux deux saumons, émulsion douces aux épices		RESERVE
vendredi 21 novembre	RESERVE	LES SAINT-JACQUES (supplément 5 euros) Velouté feuilleté de St-Jacques St-Jacques rôties à la vanille et au gingembre Charlotte de St-Jacques au vinaigre balsamique	
samedi 22 novembre	LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...		
lundi 24 novembre		LES CONFITS Tatin feuilletée aux endives confites Profiteroles au foie gras et figues confites Croquant praliné, mousse au gingembre confit	LES SABAYONS Sabayon de courgettes et parmesan Poisson du jour en habit de pavot, sabayon moussoux Poires pochées, sabayon cacao
mardi 25 novembre	LES VERRINES Verrine de crème d'avocat et crevettes épicées Verrine poire au miel, bleu et crumble noisettes Verrine after eight (menthe chocolat)		De 17h30 à 19h30 : L'AUTOMNE Mousse aux champignons et sa galette à la noisette Canette laquée aux figues et noix Babas rhum-café
mercredi 26 novembre			LES AGRUMES Fine gelée d'agrumes et St-Jacques au citron vert Médailon de poisson tricolore, sauce acidulée aux zestes Mousseivoire orange
jeudi 27 novembre	LES AGRUMES Fine gelée d'agrumes et St-Jacques au citron vert Médailon de poisson tricolore, sauce acidulée aux zestes Mousseivoire orange	LE FOIE GRAS (supplément 15 euros) Terrine de foie gras (300g) Brioche périgourdine (pomme de terre et foie gras)	RESERVE
vendredi 28 novembre		LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...	
samedi 29 novembre	LES SABAYONS Sabayon de courgettes et parmesan Poisson du jour en habit de pavot, sabayon moussoux Poires pochées, sabayon cacao		
		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 :

Les St-Jacques : 4 à 6 Ramequins + 2 boîtes hermétiques
Les macarons : 1 plateau
Cointreau : rien à prévoir
Foie gras : 1 terrine 300g + 1 boîte
L'Automne : 3 boîtes hermétiques + 2 ramequins

Les agrumes : 1 petite assiette + 1 boîte + 2 ramequins
Les sabayons
Les verrines : 6 verrines apéritives + 2 verres
Les confits : 3 boîtes
Le saumon : 3 boîtes

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...