



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 02 mars			RESERVE
mercredi 04 mars			De 17h30 à 19h 30 : <b>LES MILLE-FEUILLES</b> Mille-feuilles de St-Jacques à la mousseline de poireaux et à la rouille Mille-feuilles au chocolat
jeudi 05 mars	<b>LES TAPAS</b> Empanadas au chorizo et olives Brochette d'oeufs durs marinés et épicés Calamars à la romaine		RESERVE
vendredi 06 mars		<b>LE PAMPLEMOUSSE</b> Salade de volaille en vinaigrette d'agrumes Lotte aux suprêmes de pomelo et safran Tarte au pamplemousse	
samedi 07 mars	<b>L'INDE</b> Naans au fromage Poulet korma Pakora de légumes sauce menthe-cumin		*
lundi 09 mars		<b>L'INDE</b> Naans au fromage Poulet korma Pakora de légumes sauce menthe-cumin	<b>LES MACARONS</b> Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...
mardi 10 mars	<b>De 12h15 à 13h30 : COURS-DÉJEUNER</b> (20 euros TTC / participant) Curry de saumon à la julienne de légumes de printemps Coulant chocolat à la fleur de sel		<b>L'INDE</b> Naans au fromage Poulet korma Pakora de légumes sauce menthe-cumin
mercredi 11 mars			<b>LA CUISINE AU WOK</b> Riz frit aux crevettes Porc au gingembre Canard sauté à l'asiatique
jeudi 12 mars		<b>LES ANTILLES</b> Accras de morue Poisson grillé, sauce chien Colombo de porc	RESERVE
samedi 14 mars	<b>LE FROMAGE</b> Ravioles de légumes au sésame, crème à l'abondance Tatin Maroilles-endives Moelleux au fromage frais et parfum de Cognac		RESERVE
mardi 17 mars		<b>LES MACARONS</b> Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...	<b>LES TAPAS</b> Empanadas au chorizo et olives Brochette d'oeufs durs marinés et épicés Calamars à la romaine
mercredi 18 mars			<b>LES ANTILLES</b> Accras de morue Poisson grillé, sauce chien Colombo de porc
jeudi 19 mars		<b>LE FROMAGE</b> Ravioles de légumes au sésame, crème à l'abondance Tatin Maroilles-endives Moelleux au fromage frais et parfum de Cognac	
vendredi 20 mars	<b>LE PAMPLEMOUSSE</b> Salade de volaille en vinaigrette d'agrumes Lotte aux suprêmes de pomelo et safran Tarte au pamplemoussée		<b>COURS-DÎNER ŒNOLOGIQUE</b> (supplément 15 euros) Franck Gourdon du Domaine de Pied Flond vous fera partager sa passion et déguster ses vins en accord avec un menu réalisé en commun. Mousseline à l'avocat et poisson fumé Mignon de porc laqué au soja Coupe coco-fruites rouges
samedi 21 mars	<b>LES MACARONS</b> Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...		
lundi 23 mars		<b>LA CUISINE AU WOK</b> Riz frit aux crevettes Porc au gingembre Canard sauté à l'asiatique	<b>LE FROMAGE</b> Ravioles de légumes au sésame, crème à l'abondance Tatin Maroilles-endives Moelleux au fromage frais et parfum de Cognac
mardi 24 mars	RESERVE		<b>LE PAMPLEMOUSSE</b> Salade de volaille en vinaigrette d'agrumes Lotte aux suprêmes de pomelo et safran Tarte au pamplemousse
jeudi 26 mars	<b>LES ANTILLES</b> Accras de morue Poisson grillé, sauce chien Colombo de porc		<b>LE DINER DE L'ATELIER</b> (supplément 5 euros) Cours de cuisine en commun suivi du dîner sur place Flans à la moutarde Filet de volaille à la tapenade, caviar d'aubergines à la coriandre, patates douces au miel Crème de Baileys et moelleux café
vendredi 27 mars		<b>LES TAPAS</b> Empanadas au chorizo et olives Brochette d'oeufs durs marinés et épicés Calamars à la romaine	
samedi 28 mars	<b>LA CUISINE AU WOK</b> Riz frit aux crevettes Porc au gingembre Canard sauté à l'asiatique		
		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 :

Fromage : 4 boîtes hermétiques  
Les macarons : 1 plateau  
Wok : 3 boîtes hermétiques  
Tapas : 3 boîtes hermétiques

Les mille-feuilles : 4 boîtes hermétiques  
Antilles : 4 boîtes hermétiques  
L'Inde : 4 boîtes hermétiques dont une petite pour la sauce  
Pamplemousse : 3 boîtes hermétiques

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