



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 04 mai		<b>LA PROVENCE</b> Fougasse aux olives Lapin confit aux tomates confites Nougat noir	
mardi 05 mai		<b>LES RAVIOLES</b> Ravioles de saumon à la compote d'agrumes Ravioles chèvre et romarin Ravioles chocolat blanc et fruits rouges	<b>LES MACARONS</b> Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...
jeudi 07 mai	<b>LES RAVIOLES</b> Ravioles de saumon à la compote d'agrumes Ravioles chèvre et romarin Ravioles chocolat blanc et fruits rouges	<b>L'ESPAGNE</b> Croquetas au poulet Paëlla Crème catalane	
mardi 12 mai	<b>LES FRAISES ET ASPERGES de FLEURON D'ANJOU</b> Croustillant d'asperges à la crème d'ail Paupiette de saumon aux asperges et estragon Fraisier en verrine		<b>LES FRAISES ET ASPERGES</b> : Cours suivi du repas en présence de représentants de FLEURON D'ANJOU Croustillant d'asperges à la crème d'ail Paupiette de saumon aux asperges et estragon Fraisier en verrine
mercredi 13 mai			<b>LES RAVIOLES</b> Ravioles de saumon à la compote d'agrumes Ravioles chèvre et romarin Ravioles chocolat blanc et fruits rouges
jeudi 14 mai	<b>VISITE DU MARCHÉ BICHON</b> Avec Emmanuel Legras, chef des goûters d'Emmanuel Vous visiterez le marché, accompagné d'un spécialiste qui vous aidera à "reconnaitre" les différents protagonistes : producteurs, revendeurs et à choisir les meilleurs produits. Visite pendant 1 heure suivie du cours de cuisine à l'atelier jusqu'à 11h30 avec les produits achetés (compris). Rdv devant le PMU en haut du marché Bichon à 9h15		<b>L'ESPAGNE</b> Croquetas au poulet Paëlla Crème catalane
vendredi 15 mai	<b>L'APÉRITIF DINATOIRE</b> Croustillant aux tomates confites et aux herbes Roulé aux aubergines et parmesan Verrine de thon au sésame et purée de pois chiche	<b>LES MACARONS</b> Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...	
samedi 16 mai	<b>L'ESPAGNE</b> Croquetas au poulet Paëlla Crème catalane	RESERVE	
lundi 18 mai		<b>L'APÉRITIF DINATOIRE</b> Croustillant aux tomates confites et aux herbes Roulé aux aubergines et parmesan Verrine de thon au sésame et purée de pois chiche	<b>LES PRODUITS DE LA FERME ANGEVINE L'AGNEAU, LES PRIMEURS ET LA RHUBARBE (supplément 5 euros)</b> Vous découvrirez les meilleurs produits locaux en présence des producteurs : Verger de la Hanère et Agneau de la Daviaie  <b>Mille-feuilles de primeurs glacés au cumin</b> <b>Agneau en croûte d'herbes et d'épices</b> <b>Crumble à la rhubarbe</b>
mardi 19 mai	<b>LES CHARLOTTES</b> Charlotte aux deux poivrons Charlotte légère à la cerise	<b>LA PÂTISSERIE</b> Tarte au chocolat et pot de pâte à tartiner au caramel	<b>L'AFRIQUE</b> Bœuf aux bananes plantain, sauce aux cacahuètes Yassa au poulet Tieboudienne (recette de poisson sénégalaise)
mercredi 20 mai			<b>LES CHARLOTTES</b> Charlotte aux deux poivrons Charlotte légère à la cerise
lundi 25 mai		<b>LES CHARLOTTES</b> Charlotte aux deux poivrons Charlotte légère à la cerise	<b>LA PROVENCE</b> Fougasse aux olives Lapin confit aux tomates confites Nougat noir
mardi 26 mai	<b>L'AFRIQUE</b> Bœuf aux bananes plantain, sauce aux cacahuètes Yassa au poulet Tieboudienne (recette de poisson sénégalaise)		<b>LA PÂTISSERIE</b> Tarte au chocolat et pot de pâte à tartiner au caramel
mercredi 27 mai			<b>L'APÉRITIF DINATOIRE</b> Croustillant aux tomates confites et aux herbes Roulé aux aubergines et parmesan Verrine de thon au sésame et purée de pois chiche
jeudi 28 mai	<b>LA PROVENCE</b> Fougasse aux olives Lapin confit aux tomates confites Nougat noir	<b>L'AFRIQUE</b> Bœuf aux bananes plantain, sauce aux cacahuètes Yassa au poulet Tieboudienne (recette de poisson sénégalaise)	RESERVE
vendredi 29 mai	<b>LA PÂTISSERIE</b> Tarte au chocolat et pot de pâte à tartiner au caramel		
samedi 30 mai	<b>LES MACARONS</b> Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...	RESERVE	
		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'Espagne : 2 boîtes hermétiques + 2 ramequins à  
Les macarons : 1 plateau  
L'apéritif : 2 boîtes + verrines transparentes  
Ravioles : 3 boîtes hermétiques  
Marché : 1 boîte hermétique  
Ferme angevine : 2 boîtes + 1 petit plat à gratin

Charlotte : Ne rien prévoir  
Provence : 3 boîtes hermétiques  
Pâtisserie : 1 grande assiette  
Afrique : 3 boîtes hermétiques  
Fraises et asperges : 2 boîtes hermétiques + 2 verres

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