



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 30 mars		LE REPAS DE PÂQUES Pâté de Pâques Rougail d'agneau, crème de chèvre Panna cotta aux trois chocolats	
mercredi 31 mars			LE REPAS DE PÂQUES Pâté de Pâques Rougail d'agneau, crème de chèvre Panna cotta aux trois chocolats
jeudi 01 avril	LE REPAS DE PÂQUES Pâté de Pâques Rougail d'agneau, crème de chèvre Panna cotta aux trois chocolats		LE LIBAN Houmous et pain pita Ailes de poulet à l'ail et au citron Riz pilaf aux vermicelles Achta lié (entremet à l'eau de fleur d'oranger et pistaches)
vendredi 02 avril		LES CHOCOLATS DE PÂQUES Avec le pâtissier-chocolatier Nicolas Brochard Fritures - œufs pralinés - œufs déguisés Découvrez les secrets du chocolat : cuisson, moulage, décors...	
samedi 03 avril	LES CHOCOLATS DE PÂQUES Avec le pâtissier-chocolatier Nicolas Brochard Fritures - œufs pralinés - œufs déguisés Découvrez les secrets du chocolat : cuisson, moulage, décors...	LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...	
mardi 06 avril		LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...	
mercredi 07 avril			LE GOÛTER Avec le pâtissier-chocolatier Nicolas Brochard Madeleines à l'orange Cake antillais (ananas-rhum-noix de coco) Muffins tout chocolat Financiers aux griottes
jeudi 08 avril		LE PRINTEMPS Religieuses aux petits pois à la menthe Curry de saumon à la julienne de légumes de printemps Meringue, chantilly passion	LA CUISINE AU WOK Nouilles sautées aux crevettes pimentées Curry de boeuf massamam Porc au cumin et citron
vendredi 09 avril	LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...		RESERVE
samedi 10 avril	LA CUISINE AU WOK Nouilles sautées aux crevettes pimentées Curry de boeuf massamam Porc au cumin et citron	LE LIBAN Houmous et pain pita Ailes de poulet à l'ail et au citron Riz pilaf aux vermicelles Achta lié (entremet à l'eau de fleur d'oranger et pistaches)	
lundi 12 avril			LES PRODUITS DE LA FERME ANGEVINE Vous découvrirez les meilleurs produits locaux en présence des producteurs locaux : la ferme auberge du tremblay et la ronde des fruits Filet de canard à l'orange caramélisée, compotée au gingembre Charlotte aux fruits rouges
mardi 13 avril	LE LIBAN Houmous et pain pita Ailes de poulet à l'ail et au citron Riz pilaf aux vermicelles Achta lié (entremet à l'eau de fleur d'oranger et pistaches)	ATELIER ENFANTS (à partir de 6 ans) Tarif TTC : 22€ / enfant Les chocolats de Pâques	COURS-DINER OENOLOGIQUE (supplément 15 euros) avec Mathieu Tijou du Chateau de l'Eperonnière Cours express suivi d'un dîner oenologique : Initiation à la dégustation des vins en accord avec les mets préparés. Au menu : Pastilla de poire au bleu et éclats de noix Crevettes sautées au poivre et caramel Coulant au chocolat à la fleur de sel
mercredi 14 avril			LE PRINTEMPS Religieuses aux petits pois à la menthe Curry de saumon à la julienne de légumes de printemps Meringue, chantilly passion
jeudi 15 avril	LES ÉPICES Gambas flambées, crème gingembre paprika Tajine de poulet au citron confit et safran Cheesecake abricots et curcuma	LA CUISINE AU WOK Nouilles sautées aux crevettes pimentées Curry de boeuf massamam Porc au cumin et citron	LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...
vendredi 16 avril	LES TARTINADES Rillettes de poulet au poivron et crackers au pavot Rillettes de poisson et blinis Crème avo-Cajou	LES ÉPICES Gambas flambées, crème gingembre paprika Tajine de poulet au citron confit et safran Cheesecake abricots et curcuma	
jeudi 22 avril		ATELIER ENFANTS (à partir de 6 ans) Tarif TTC : 22€ / enfant Muffins au jambon Palmiers au fromage Sablés aux graines	
lundi 26 avril		LE GOÛTER Avec le pâtissier-chocolatier Nicolas Brochard Madeleines à l'orange Cake antillais (ananas-rhum-noix de coco) Muffins tout chocolat Financiers aux griottes	
mardi 27 avril	LE GOÛTER Avec le pâtissier-chocolatier Nicolas Brochard Madeleines à l'orange Cake antillais (ananas-rhum-noix de coco) Muffins tout chocolat Financiers aux griottes	LES TARTINADES Rillettes de poulet au poivron et crackers au pavot Rillettes de poisson et blinis Crème avo-Cajou	RESERVE
mercredi 28 avril			LES TARTINADES Rillettes de poulet au poivron et crackers au pavot Rillettes de poisson et blinis Crème avo-Cajou
jeudi 29 avril		LE LIBAN Houmous et pain pita Ailes de poulet à l'ail et au citron Riz pilaf aux vermicelles Achta lié (entremet à l'eau de fleur d'oranger et pistaches)	LES ÉPICES Gambas flambées, crème gingembre paprika Tajine de poulet au citron confit et safran Cheesecake abricots et curcuma
vendredi 30 avril	LE PRINTEMPS Religieuses aux petits pois à la menthe Curry de saumon à la julienne de légumes de printemps Meringue, chantilly passion		
		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 macarons : 1 plateau
Le Liban : 2 ramequins - 5 boîtes hermétiques moyennes
Le wok : 3 boîtes hermétiques moyennes
Les épices : 2 boîtes hermétiques moyennes + 2 ramequins
Le chocolat : 3 boîtes hermétiques moyennes

Le printemps : 3 boîtes hermétiques moyennes
Les tartinades : 5 boîtes hermétiques petites
Le repas de Pâques : 3 boîtes hermétiques moyennes + 2 ramequins
Le goûter : 4 boîtes hermétiques moyennes
La ferme angevine : 2 boîtes hermétiques moyennes
Les enfants : 3 boîtes hermétiques moyennes

RECEVEZ DIRECTEMENT LE PROGRAMME PAR COURRIER ÉLECTRONIQUE
DES SA PARUTION EN NOUS COMMUNIQUANT VOTRE ADRESSE MAIL SUR WWW.ATELIER-GOURMAND.FR