



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 01 juin			RESERVE
mercredi 02 juin			RESERVE
jeudi 03 juin		L'INDE Biryani d'agneau Sindhi Murgh (mijoté de poulet au yaourt et aux épices) Kachori (chaussons aux légumes et épices)	LA CHINE Raviolis au porc Soupe aux crevettes Riz aigre-doux
vendredi 04 juin	LES PATATES DOUCES Mille-feuille de courgette ronde à la patate douce et bacon Pastilla aux patates douces et crevettes à l'huile d'argan Suprêmes de volaille confits, patates douces et sauce cacahuètes	LA PÂTISSERIE : Sablé fraises-rhubarbe, mousse mascarpone Avec le pâtissier Nicolas Brochard de courmandise <u>Techniques pâtisseries</u> : pâte sucrée - crème amandine - mousse mascarpone - dressage	
samedi 05 juin	L'INDE Biryani d'agneau Sindhi Murgh (mijoté de poulet au yaourt et aux épices) Kachori (chaussons aux légumes et épices)		RESERVE
lundi 07 juin		LES PATATES DOUCES Mille-feuille de courgette ronde à la patate douce et bacon Pastilla aux patates douces et crevettes à l'huile d'argan Suprêmes de volaille confits, patates douces et sauce cacahuètes	
mardi 08 juin	LA PÂTISSERIE : Sablé fraises-rhubarbe, mousse mascarpone Avec le pâtissier Nicolas Brochard de courmandise <u>Techniques pâtisseries</u> : pâte sucrée - crème amandine - mousse mascarpone - dressage		LES MILLE-FEUILLES Avec le pâtissier Nicolas Brochard de courmandise Mille-feuille au citron vert Mille-feuille à la framboise. <u>Techniques pâtisseries</u> : Feuilletage maison - Crème mousseline - Dressage
mercredi 09 juin			LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...
jeudi 10 juin	LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...	LA CHINE Raviolis au porc Soupe aux crevettes Riz aigre-doux	
lundi 14 juin			L'INDE Biryani d'agneau Sindhi Murgh (mijoté de poulet au yaourt et aux épices) Kachori (chaussons aux légumes et épices)
mardi 15 juin			LES PATATES DOUCES Mille-feuille de courgette ronde à la patate douce et bacon Pastilla aux patates douces et crevettes à l'huile d'argan Suprêmes de volaille confits, patates douces et sauce cacahuètes
mercredi 16 juin			LES VERRINES SALÉES Verrine au saumon, mousse d'asperges Verrine crabe coriandre, cappuccino d'artichaut Verrine de boeuf tartare, croquant parmesan
jeudi 17 juin	LA CHINE Raviolis au porc Soupe aux crevettes Riz aigre-doux	LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...	
vendredi 18 juin	LA MORUE Accras de morue Brandade de morue, note d'agrumes Velouté de petits pois, effilochée de morue, chips de chorizo	LES MILLE-FEUILLES Avec le pâtissier Nicolas Brochard de courmandise Mille-feuille au citron vert Mille-feuille à la framboise. <u>Techniques pâtisseries</u> : Feuilletage maison - Crème mousseline - Dressage	
samedi 19 juin	RESERVE	RESERVE	
lundi 21 juin		LES VERRINES SALÉES Verrine au saumon, mousse d'asperges Verrine crabe coriandre, cappuccino d'artichaut Verrine de boeuf tartare, croquant parmesan	LE BOEUF ET LES FRUITS ROUGES DE LA FERME ANGEVINE Vous découvrirez les meilleurs produits locaux en présence des producteurs locaux : Verger de la Hanère - Danièle Denis Terrine de boeuf et petits légumes à l'estragon, sauce gribiche Cannoli aux amandes à la brousse et fraises
mardi 22 juin	RESERVE		LA MORUE Accras de morue Brandade de morue, note d'agrumes Velouté de petits pois, effilochée de morue, chips de chorizo
mercredi 23 juin	LES MILLE-FEUILLES Avec le pâtissier Nicolas Brochard de courmandise Mille-feuille au citron vert Mille-feuille à la framboise <u>Techniques pâtisseries</u> : Feuilletage maison - Crème mousseline - Dressage		LA PÂTISSERIE : Sablé fraises-rhubarbe, mousse mascarpone Avec le pâtissier Nicolas Brochard de courmandise <u>Techniques pâtisseries</u> : pâte sucrée - crème amandine - mousse mascarpone - dressage
jeudi 24 juin		LA MORUE Accras de morue Brandade de morue, note d'agrumes Velouté de petits pois, effilochée de morue, chips de chorizo	RESERVE
samedi 26 juin	LES VERRINES SALÉES Verrine au saumon, mousse d'asperges Verrine crabe coriandre, cappuccino d'artichaut Verrine de boeuf tartare, croquant parmesan		
		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 patates douces : 5 boîtes hermétiques : 1 petite + 4 moyennes

Les macarons : 1 plateau

Les verrines : 9 verrines transparentes

La morue : 5 boîtes hermétiques : 1 petite + 4 moyennes

La ferme angevine : 4 boîtes hermétiques : 2 petites + 2 moyennes

L'Inde : 3 boîtes hermétiques moyennes

La Chine : 3 boîtes hermétiques moyennes

La pâtisserie : 1 plateau + 1 petite boîte hermétique

Les mille-feuilles : 2 grandes boîtes hermétiques

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

FÊTE DES MERES : PENSEZ AUX BONS CADEAUX