



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)
jeudi 07 janvier	LA THAÏLANDE Soupe de poulet au curry rouge Raviolis aux crevettes Porc à l'aigre-douce		LES GALETTES DES ROIS Galette à la frangipane Galette à la framboise Galette bretonne au caramel coulant
vendredi 08 janvier		LES GALETTES DES ROIS Galette à la frangipane Galette à la framboise Galette bretonne au caramel coulant	
samedi 09 janvier	LES SOUFFLES Soufflé au fromage Soufflé au chocolat Soufflé au Cointreau	RESERVE	
lundi 11 janvier		L'INDE Aloo Gobi (sauté de légumes aux épices) Poulet Tandoori et riz à la menthe douce Pain parathas Thé indien	LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...
mardi 12 janvier			LES SOUFFLES Soufflé au fromage Soufflé au chocolat Soufflé au Cointreau
jeudi 14 janvier		LES SOUFFLES Soufflé au fromage Soufflé au chocolat Soufflé au Cointreau	
vendredi 15 janvier	LES GALETTES DES ROIS Galette à la frangipane Galette à la framboise Galette bretonne au caramel coulant		
samedi 16 janvier	L'INDE Aloo Gobi (sauté de légumes aux épices) Poulet Tandoori et riz à la menthe douce Pain parathas Thé indien		
mardi 19 janvier	LES ENDIVES Cassolette d'endives au reblochon Velouté d'endives, cappuccino de langoustines Tatin aux endives confites	LA THAÏLANDE Soupe de poulet au curry rouge Raviolis aux crevettes Porc à l'aigre-douce	
mercredi 20 janvier			L'INDE Aloo Gobi (sauté de légumes aux épices) Poulet Tandoori et riz à la menthe douce Pain parathas Thé indien
jeudi 21 janvier		LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...	LES ENDIVES Cassolette d'endives au reblochon Velouté d'endives, cappuccino de langoustines Tatin aux endives confites
samedi 23 janvier	LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...		
lundi 25 janvier			LA THAÏLANDE Soupe de poulet au curry rouge Raviolis aux crevettes Porc à l'aigre-douce
mardi 26 janvier	LES LEGUMES OUBLIES En partenariat avec FLEURON D'ANJOU Blinis au topinambour, crème fouettée au piment d'Espelette Marmite de crosnes et rutabagas au citron confit Volaille à l'estragon, gratin de topinambours		LES LEGUMES OUBLIES En partenariat avec FLEURON D'ANJOU Blinis au topinambour, crème fouettée au piment d'Espelette Marmite de crosnes et rutabagas au citron confit Volaille à l'estragon, gratin de topinambours
jeudi 28 janvier		LES ENDIVES Cassolette d'endives au reblochon Velouté d'endives, cappuccino de langoustines Tatin aux endives confites	
		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

Les soufflés : 6 à 9 ramequins allant au four

L'Inde : boîtes hermétiques : 4 moyennes + 1 grande

La Thaïlande : 9 ramequins allant au four

Les galettes : 1 plateau

Les endives : 2 ramequins allant au four + boîtes hermétiques : 2 moyennes + 1 petite

Fleuron d'Anjou : boîtes hermétiques : 4 moyennes + 1 petites

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

L'ATELIER GOURMAND VOUS SOUHAITE DE TRES BELLES FÊTES DE FIN D'ANNEE