



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)
lundi 03 mai			LA PATISSERIE Avec le pâtissier-chocolatier Nicolas Brochard Tarte Dacquoise soufflée à la framboise
mardi 04 mai	LE PIQUE-NIQUE Muffins à l'italienne (tomates confites et mozzarella) Tartelette oignons-chèvre et pignons Cake au caramel et pop-corn	LES FRUITS ET LÉGUMES Tarte fine aux aubergines confites et pesto Wok de légumes crus cuits aux épices Crumble à la rhubarbe	RESERVE
mercredi 05 mai			LES ÎLES Agneau massalé Achards de légumes Blanc manger pinacolada (ananas-coco)
jeudi 06 mai	LES BRICKS DU PRINTEMPS Samossas aux patates douces Feuilleté de poisson, vinaigrette passion Pastilla fraises et amandes		COCKTAIL APERITIF GIFFARD (supplément 5 euros) Avec la participation de l'équipe Giffard Élaborez des bouchées apéritives puis dégustez-les en accord avec trois cocktails à base des liqueurs et sirops Giffard. Parisian Mojito - croustillant à la menthe Cocktail fraises et pamplemousse - canard à la salsa au pamplemousse Indian Sangria - brochettes de crevettes
vendredi 07 mai		LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...	RESERVE
samedi 08 mai	SAUCES ET MARINADES POUR BARBECUE Brochette de volaille sur la route des Indes, sauce curry Brochette de gambas marinées au citron confit, aioli au safran Classique sauce Béarnaise	RESERVE	
lundi 10 mai		LES VERRINES SUCREES Avec le pâtissier-chocolatier Nicolas Brochard Verrine pralinée, mousse au chocolat et nougatine aux amandes Verrine de riz au lait, compotée d'abricots et allumettes caramélisées	RESERVE
mardi 11 mai		SAUCES ET MARINADES POUR BARBECUE Brochette de volaille sur la route des Indes, sauce curry Brochette de gambas marinées au citron confit, aioli au safran Classique sauce Béarnaise	LES BRICKS DU PRINTEMPS Samossas aux patates douces Feuilleté de poisson, vinaigrette passion Pastilla fraises et amandes
mercredi 12 mai	LES FRUITS ET LÉGUMES Tarte fine aux aubergines confites et pesto Wok de légumes crus cuits aux épices Crumble à la rhubarbe		SAUCES ET MARINADES POUR BARBECUE Brochette de volaille sur la route des Indes, sauce curry Brochette de gambas marinées au citron confit, aioli au safran Classique sauce Béarnaise
samedi 15 mai	LES VERRINES SUCREES Avec le pâtissier-chocolatier Nicolas Brochard Verrine pralinée, mousse au chocolat et nougatine aux amandes Verrine de riz au lait, compotée d'abricots et allumettes caramélisées		
lundi 17 mai		LES ÎLES Agneau massalé Achards de légumes Blanc manger pinacolada (ananas-coco)	LES VERRINES SUCREES Avec le pâtissier-chocolatier Nicolas Brochard Verrine pralinée, mousse au chocolat et nougatine aux amandes Verrine de riz au lait, compotée d'abricots et allumettes caramélisées
mardi 18 mai		LES FRAISES ET ASPERGES DE FLEURON D'ANJOU Moelleux aux asperges, cœur de sauce hollandaise Risotto aux asperges, tuiles au parmesan Nage de fraises à la menthe fraîche et sa crème fouettée	LES FRAISES ET ASPERGES DE FLEURON D'ANJOU Moelleux aux asperges, cœur de sauce hollandaise Risotto aux asperges, tuiles au parmesan Nage de fraises à la menthe fraîche et sa crème fouettée
mercredi 19 mai			LE PIQUE-NIQUE Muffins à l'italienne (tomates confites et mozzarella) Tartelette oignons-chèvre et pignons Cake au caramel et pop-corn
jeudi 20 mai	LES ÎLES Agneau massalé Achards de légumes Blanc manger pinacolada (ananas-coco)	LES BRICKS DU PRINTEMPS Samossas aux patates douces Feuilleté de poisson, vinaigrette passion Pastilla fraises et amandes	LES FRUITS ET LÉGUMES Tarte fine aux aubergines confites et pesto Wok de légumes crus cuits aux épices Crumble à la rhubarbe
vendredi 21 mai	LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...	LA PATISSERIE Avec le pâtissier-chocolatier Nicolas Brochard Tarte Dacquoise soufflée à la framboise	
samedi 22 mai	RESERVE		
mardi 25 mai	RESERVE	RESERVE	
mercredi 26 mai	RESERVE	RESERVE	
jeudi 27 mai	RESERVE	RESERVE	
vendredi 28 mai			RESERVE
samedi 29 mai	RESERVE	LE PIQUE-NIQUE Muffins à l'italienne (tomates confites et mozzarella) Tartelette oignons-chèvre et pignons Cake au caramel et pop-corn	
		Les cours thématiques	Les cours spéciaux

Pour transporter vos préparations, pensez à vous équiper en glacière et pains de glace et munissez-vous des plats suivants :

Les fruits et légumes : 2 ramequins - 2 boîtes hermétiques moyennes

Les îles : 2 ramequins - 2 boîtes hermétiques moyennes

Les bricks : 3 boîtes hermétiques moyennes

Les fraises et asperges : 2 ramequins + 3 boîtes hermétiques moyennes

Les macarons : 1 plateau

Sauce et marinade : 5 boîtes hermétiques moyennes

Le pique-nique : 3 boîtes hermétiques moyennes

Les verrines : 4 verres transparents

La pâtisserie : 1 assiette

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