

|                      | 9h30-11h30                                                                                                                                                                                   | 14h00-16h00                                                                                                                                                                                  | De 19h à 21h<br>(sauf mention contraire)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| jeudi 05 novembre    |                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                              | RESERVE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| vendredi 06 novembre | <b>L'AUTOMNE</b><br>Bouchées potiron-parmesan<br>Tajine de veau au safran, coings et noix caramélisées<br>Chouquettes façon Paris-Brest                                                      |                                                                                                                                                                                              | RESERVE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| samedi 07 novembre   | <b>LES NOIX DE ST-JACQUES</b> (suppl. 7 euros)<br>St-Jacques poêlées au beurre d'orange<br>Feuilleté de St-Jacques au Cognac<br>Tartare de St-Jacques au yaourt et pistaches                 |                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| lundi 09 novembre    |                                                                                                                                                                                              | <b>LA TERRINE DE FOIE GRAS</b> (suppl. 15 euros)<br>Terrine de foie gras (600g) et son chutney aux fruits secs                                                                               | <b>LES PRODUITS DE LA FERME ANGEVINE</b><br><b>LES ESCARGOTS, LA VOLAILLE ET LE MIEL</b><br>(supplément 5 euros)<br>Vous découvrirez les meilleurs produits locaux en présence des producteurs des Délices d'hélix, de la ferme du grand tertre et d'Emilie Pelé et Thomas Freslon<br><br>Petite brioche aux escargots et noisettes<br>Cuisse de poulet farcie aux légumes d'automne<br>Nougat glacé au miel de chataignier |
| mardi 10 novembre    |                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                              | <b>L'AUTOMNE</b><br>Bouchées potiron-parmesan<br>Tajine de veau au safran, coings et noix caramélisées<br>Chouquettes façon Paris-Brest                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| jeudi 12 novembre    |                                                                                                                                                                                              | <b>LES MACARONS</b><br>Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...                                                                                                         | <b>COURS-DINER ŒNOLOGIQUE</b><br>(supplément 15 euros)<br>Cours express suivi d'un dîner œnologique :<br>Dégustation des vins en accord avec les mets préparés avec les explications d'une œnologue.<br>Au menu :<br>Cassolette feuilletée aux fruits de mer<br>Canard laqué à l'orange<br>Coupe noisette Cognac                                                                                                            |
| vendredi 13 novembre |                                                                                                                                                                                              | <b>L'AUTOMNE</b><br>Bouchées potiron-parmesan<br>Tajine de veau au safran, coings et noix caramélisées<br>Chouquettes façon Paris-Brest                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| samedi 14 novembre   | <b>LE FOIE GRAS</b> (suppl. 7 euros)<br>Risotto crémeux au foie gras et jus de canard<br>Nems de langoustines et foie gras, sauce aigre-douce<br>Gratin de champignons, sabayon au foie gras |                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| lundi 16 novembre    |                                                                                                                                                                                              | <b>LES AGRUMES</b><br>Crevettes à la gelée d'agrumes et avocat épicé<br>Endives à la mousse de poisson et zestes<br>Suprêmes d'agrumes à l'amande                                            | <b>LE FOIE GRAS</b> (suppl. 7 euros)<br>Risotto crémeux au foie gras et jus de canard<br>Nems de langoustines et foie gras, sauce aigre-douce<br>Gratin de champignons, sabayon au foie gras                                                                                                                                                                                                                                |
| mardi 17 novembre    |                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                              | RESERVE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| mercredi 18 novembre |                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                              | <b>LES NOIX DE ST-JACQUES</b> (suppl. 7 euros)<br>St-Jacques poêlées au beurre d'orange<br>Feuilleté de St-Jacques au Cognac<br>Tartare de St-Jacques au yaourt et pistaches                                                                                                                                                                                                                                                |
| jeudi 19 novembre    | <b>LA TERRINE DE FOIE GRAS</b> (suppl. 15 euros)<br>Terrine de foie gras (600g) et son chutney aux fruits secs                                                                               |                                                                                                                                                                                              | <b>LE SAUMON</b><br>Carpaccio de saumon mi-cuit, sauce aigrette<br>Brochette de saumon, émulsion beurre-gingembre<br>Rillettes aux deux saumons et baies roses, mini-blinis                                                                                                                                                                                                                                                 |
| vendredi 20 novembre |                                                                                                                                                                                              | <b>LE SAUMON</b><br>Carpaccio de saumon mi-cuit, sauce aigrette<br>Brochette de saumon, émulsion beurre-gingembre<br>Rillettes aux deux saumons et baies roses, mini-blinis                  | RESERVE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| samedi 21 novembre   | RESERVE                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| lundi 23 novembre    |                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                              | <b>LA TERRINE DE FOIE GRAS</b> (suppl. 15 euros) Terrine de foie gras (600g) et son chutney aux fruits secs                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| mardi 24 novembre    |                                                                                                                                                                                              | <b>LE FOIE GRAS</b> (suppl. 7 euros)<br>Risotto crémeux au foie gras et jus de canard<br>Nems de langoustines et foie gras, sauce aigre-douce<br>Gratin de champignons, sabayon au foie gras | <b>LES MACARONS</b><br>Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| mercredi 25 novembre |                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                              | <b>LES AGRUMES</b><br>Crevettes à la gelée d'agrumes et avocat épicé<br>Endives à la mousse de poisson et zestes<br>Suprêmes d'agrumes à l'amande                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| jeudi 26 novembre    |                                                                                                                                                                                              | <b>LES NOIX DE ST-JACQUES</b> (suppl. 7 euros)<br>St-Jacques poêlées au beurre d'orange<br>Feuilleté de St-Jacques au Cognac<br>Tartare de St-Jacques au yaourt et pistaches                 | <b>LE FOIE GRAS</b> (suppl. 7 euros)<br>Risotto crémeux au foie gras et jus de canard<br>Nems de langoustines et foie gras, sauce aigre-douce<br>Gratin de champignons, sabayon au foie gras                                                                                                                                                                                                                                |
| vendredi 27 novembre | <b>LE SAUMON</b><br>Carpaccio de saumon mi-cuit, sauce aigrette<br>Brochette de saumon, émulsion beurre-gingembre<br>Rillettes aux deux saumons et baies roses, mini-blinis                  |                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| samedi 28 novembre   | <b>LES AGRUMES</b><br>Crevettes à la gelée d'agrumes et avocat épicé<br>Endives à la mousse de poisson et zestes<br>Suprêmes d'agrumes à l'amande                                            |                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| dimanche 29 novembre | 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 :

Les macarons : 1 plateau  
Les St-Jacques : 4 boîtes hermétiques  
L'automne : 4 boîtes hermétiques  
Le foie gras : 1 plat à gratin + 3 boîtes

La terrine de foie gras : terrine 600g + 1 boîte hermétique  
Le saumon : 1 assiette + 5 boîtes  
Les agrumes : 2 verrines + 3 boîtes  
La ferme angevine : 3 boîtes

**RECEVEZ DIRECTEMENT LE PROGRAMME PAR COURRIER ELECTRONIQUE  
DES SA PARUTION EN NOUS COMMUNIQUANT VOTRE ADRESSE MAIL SUR [WWW.ATELIER-GOURMAND.FR](http://WWW.ATELIER-GOURMAND.FR)**

**PENSEZ AUX BONS-CADEAUX POUR LES FETES**