



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 07 septembre		LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...	LA BRETAGNE Moules gratinées au curry Couscous de blé noir, porc en réduction de cidre Kouign amann
mercredi 08 septembre	LES DESSERTS A L'ASSIETTE Avec le pâtissier Nicolas Brochard de courmandise Crème brûlée aux pommes flambées et séchées Figues rôties au miel, boule de glace et mikado amandes		LES DESSERTS ANGEVINS Avec le pâtissier Nicolas Brochard de courmandise Crêmet d'Anjou au sirop de Guignolet et tulipe aux amandes Pâté aux prunes
jeudi 09 septembre	LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...		LES ACCROCHE-COEURS : ROUGE ET BLANC Bavarois aux poivrons et tomates confites Risotto au vin rouge Gâteau aérien et coulis de fruits rouges
vendredi 10 septembre		LES ACCROCHE-COEURS : ROUGE ET BLANC Bavarois aux poivrons et tomates confites Risotto au vin rouge Gâteau aérien et coulis de fruits rouges	
samedi 11 septembre	LES ACCROCHE-COEURS : ROUGE ET BLANC Bavarois aux poivrons et tomates confites Risotto au vin rouge Gâteau aérien et coulis de fruits rouges		
lundi 13 septembre		LES GLACES CARTE D'OR Blinis au poulet et glace praliné Dôme de tomates, coeur framboise Croquant au nougat glacé, coulis chocolat noisettes	LES BOUCHÉES APÉRITIVES Bouchées feuilletées aux courgettes et parmesan Brick au thon à l'orientale Mini-cheesecake au curry
mardi 14 septembre	LES DESSERTS ANGEVINS Avec le pâtissier Nicolas Brochard de courmandise Crêmet d'Anjou au sirop de Guignolet et tulipe aux amandes Pâté aux prunes	LES DESSERTS A L'ASSIETTE Avec le pâtissier Nicolas Brochard de courmandise Crème brûlée aux pommes flambées et séchées Figues rôties au miel, boule de glace et mikado amandes	LES GLACES CARTE D'OR Blinis au poulet et glace praliné Dôme de tomates, coeur framboise Croquant au nougat glacé, coulis chocolat noisettes
jeudi 16 septembre		LA BRETAGNE Moules gratinées au curry Couscous de blé noir, porc en réduction de cidre Kouign amann	
samedi 18 septembre	LA BRETAGNE Moules gratinées au curry Couscous de blé noir, porc en réduction de cidre Kouign amann		
lundi 20 septembre		LES BOUCHÉES APÉRITIVES Bouchées feuilletées aux courgettes et parmesan Brick au thon à l'orientale Mini-cheesecake au curry	
mardi 21 septembre	LES BOUCHÉES APÉRITIVES Bouchées feuilletées aux courgettes et parmesan Brick au thon à l'orientale Mini-cheesecake au curry		LA CUISINE LEVANTINE Taboulé libanais Muhammara(purée de poivrons confits aux épices) Keftas à la coriandre Pain pita
jeudi 23 septembre		LES FRAMBOISES ET LES ÉCHALOTES DE FLEURON D'ANJOU Rillettes de volaille aux échalotes Tarte fine poires-échalotes Palet breton aux zestes, lemon curd et framboises	LES FRAMBOISES ET LES ÉCHALOTES DE FLEURON D'ANJOU Rillettes de volaille aux échalotes Tarte fine poires-échalotes Palet breton aux zestes, lemon curd et framboises
vendredi 24 septembre		LES POMMES Râpé de Granny, mousse au canard fumé Cari d'agneau, chutney pomme-coco Tartelette aux pommes, façon rose des sables	
samedi 25 septembre	LES POMMES Râpé de Granny, mousse au canard fumé Cari d'agneau, chutney pomme-coco Tartelette aux pommes, façon rose des sables		
lundi 27 septembre			LES POMMES Râpé de Granny, mousse au canard fumé Cari d'agneau, chutney pomme-coco Tartelette aux pommes, façon rose des sables
mardi 28 septembre		LA CUISINE LEVANTINE Taboulé libanais Muhammara(purée de poivrons confits aux épices) Keftas à la coriandre Pain pita	
mercredi 29 septembre		LES DESSERTS ANGEVINS Avec le pâtissier Nicolas Brochard de courmandise Crêmet d'Anjou au sirop de Guignolet et tulipe aux amandes Pâté aux prunes	LES DESSERTS A L'ASSIETTE Avec le pâtissier Nicolas Brochard de courmandise Crème brûlée aux pommes flambées et séchées Figues rôties au miel, boule de glace et mikado amandes
jeudi 30 septembre	LES GLACES CARTE D'OR Blinis au poulet et glace praliné Dôme de tomates, coeur framboise Croquant au nougat glacé, coulis chocolat noisettes		LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...
samedi 02 octobre	LA CUISINE LEVANTINE Taboulé libanais Muhammara(purée de poivrons confits aux épices) Keftas à la coriandre Pain pita		
		Les cours thématiques	Les cours spéciaux

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

- Les desserts angevins** : 1 assiette - 3 boîtes hermétiques : 2 grandes + 1 petite
- Les macarons** : 1 plateau
- Les desserts à l'assiette** : glacière + 4 boîtes hermétiques : 3 grandes + 1 petite
- Les glaces** : glacière + 5 boîtes hermétiques moyennes
- Les bouchées apéritives** : 3 boîtes hermétiques moyennes

- La cuisine levantine** : 4 boîtes hermétiques moyennes
- Fleuron D'Anjou** : 3 boîtes hermétiques moyennes : 2 moyennes + 1 grande
- Les pommes** : 3 verrines + 3 boîtes hermétiques : 1 petite + 1 moyenne + 1 grande
- Les accroche-coeurs** : 4 boîtes hermétiques moyennes
- La Bretagne** : 2 plats à gratin : 1 petit + 1 moyen - 2 grandes boîtes moyennes

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

BONNE RETREE