



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)
mercredi 27 janvier			LES SOUFFLES Soufflé au fromage Soufflé au chocolat Soufflé au Cointreau
samedi 06 février	RESERVE		
dimanche 07 février	RESERVE		
lundi 08 février		LE FROMAGE Madeleines au bleu Beignets de fromage Chouquettes au camembert	LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...
mardi 09 février	RESERVE		LES POMMES DE TERRE Pommes dauphine aux escargots, jus aux herbes Croustillant de pomme de terre aux herbes Rösti
jeudi 11 février	LES TERRINES Pain de poisson aux crevettes Mousse de foies de volaille aux épices Marquise au chocolat		Soirée de LA SAINT-VALENTIN pour les couples (cours de cuisine en binôme suivi du dîner avec vins en accord) Soupe au tarama et à la citronnelle Souris d'agneau confite à l'orange et au safran Coulant au caramel
vendredi 12 février			Soirée de LA SAINT-VALENTIN pour les célibataires (cours de cuisine en binôme suivi du dîner avec vins en accord) Soupe au tarama et à la citronnelle Souris d'agneau confite à l'orange et au safran Coulant au caramel
samedi 13 février	LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...		
lundi 15 février		LES GALETTES ET LES CRÊPES Aumônières de blé noir aux fruits de mer et poisson fumé à l'armoricaine Crêpes Suzette	
mardi 16 février	LE FROMAGE Madeleines au bleu Beignets de fromage Chouquettes au camembert	LES POMMES DE TERRE Pommes dauphine aux escargots, jus aux herbes Croustillant de pomme de terre aux herbes Rösti	LES GALETTES ET LES CRÊPES Aumônières de blé noir aux fruits de mer et poisson fumé à l'armoricaine Crêpes Suzette
mercredi 17 février			LES TERRINES Pain de poisson aux crevettes Mousse de foies de volaille aux épices Marquise au chocolat
jeudi 18 février	LES POMMES DE TERRE Pommes dauphine aux escargots, jus aux herbes Croustillant de pomme de terre aux herbes Rösti		LES HUILES - supplément 5 euros En présence d'une diététicienne, découvrez les secrets des huiles et leurs bienfaits Écrasée de pomme de terre à l'huile d'olive au parfum de fenouil Papillote de volaille à l'huile de noisette Verrine exotique à l'huile d'argan et sirop d'érable
vendredi 19 février		LA CUISINE LYONNAISE Gratinée aux oignons Bouchée à la reine aux quenelles Crème brûlée aux pralines	RESERVE
samedi 20 février	LES GALETTES ET LES CRÊPES Aumônières de blé noir aux fruits de mer et poisson fumé à l'armoricaine Crêpes Suzette		
lundi 22 février		LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...	LA CUISINE LYONNAISE Gratinée aux oignons Bouchée à la reine aux quenelles Crème brûlée aux pralines
mardi 23 février	LA CUISINE LYONNAISE Gratinée aux oignons Bouchée à la reine aux quenelles Crème brûlée aux pralines	LES TERRINES Pain de poisson aux crevettes Mousse de foies de volaille aux épices Marquise au chocolat	LE FROMAGE Madeleines au bleu Beignets de fromage Chouquettes au camembert
jeudi 25 février		ATELIER ENFANTS (à partir de 6 ans) Tarif TTC : 22€ / enfant Les saveurs marocaines : Briouattes Cornes de gazelle à la pistache	
		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

Le fromage : 4 boîtes hermétiques moyennes

Les pommes de terre : 4 boîtes hermétiques moyennes

Les huiles : 2 boîtes hermétiques + 2 verres transparents

Les terrines : rien à prévoir

La cuisine lyonnaise : 2boîtes hermétiques moyennes + 2 ramequins à crème brûlée

Galettes et crêpes : 2 assiettes + 2 boîtes hermétiques moyennes

Enfants : 2 boîtes hermétiques moyennes

**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 UNE TRES BELLE ANNEE 2010