



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 05 octobre			LES ROULADES Roulade de poisson aux herbes fraîches Saltimbocca de canard aux quetsches Médailon de volaille façon thaïe
mercredi 06 octobre	LES BAVAROIS Avec le pâtissier Nicolas Brochard de courmandise Bavarois pommes-caramel Bavarois praliné aux noisettes caramélisées <i>Techniques</i> : crème anglaise, crème fouettée, caramel	LES PÂTISSERIES AU CHOCOLAT Avec le pâtissier Nicolas Brochard de courmandise Moelleux au chocolat et sa glace Carte d'Or Pâte à tartiner, chocolat praliné Mousse au chocolat intense et gingembre confit maison	LES SAUCES POUR LES PÂTES Velouté d'avocat aux gambas Sauce au roquefort et aux noix Sauce italienne aux tomates, olives et basilic Sabayon aux champignons
jeudi 07 octobre		LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...	RESERVE
vendredi 08 octobre		LA BRETAGNE Moules gratinées au curry Couscous de blé noir, porc en réduction de cidre Kouign amann	
samedi 09 octobre	LA BRETAGNE Moules gratinées au curry Couscous de blé noir, porc en réduction de cidre Kouign amann	RESERVE	
lundi 11 octobre		LES SAUCES POUR LES PÂTES Velouté d'avocat aux gambas Sauce au roquefort et aux noix Sauce italienne aux tomates, olives et basilic Sabayon aux champignons	
mardi 12 octobre		L'AUTOMNE Galipettes (champignons farcis) Canette laquée aux figues et aux noix Café liégeois en verrine	LES NOIX DE SAINT-JACQUES (supplément 7 euros) Tartare de St-Jacques en croustillant de crevettes, smoothie à la mangue Coquilles St-Jacques lutées à l'ail confit St-Jacques poêlées, crème au safran
mercredi 13 octobre			LES BAVAROIS Avec le pâtissier Nicolas Brochard de courmandise Bavarois pommes-caramel Bavarois praliné aux noisettes caramélisées <i>Techniques</i> : crème anglaise, crème fouettée, caramel
jeudi 14 octobre	RESERVE		L'AUTOMNE Galipettes (champignons farcis) Canette laquée aux figues et aux noix Café liégeois en verrine
vendredi 15 octobre	L'AUTOMNE Galipettes (champignons farcis) Canette laquée aux figues et aux noix Café liégeois en verrine	LES MIGNARDISES SALÉES Éclairs aux noix, crème de champignons Verrine façon tiramisu aux olives Tempura de saumon sésame-soja	
samedi 16 octobre	LES NOIX DE SAINT-JACQUES (supplément 7 euros) Tartare de St-Jacques en croustillant de crevettes, smoothie à la mangue Coquilles St-Jacques lutées à l'ail confit St-Jacques poêlées, crème au safran	LE PARIS-BREST Avec le pâtissier Nicolas Brochard de courmandise <i>Techniques</i> : pâte à choux - crème au beurre	
lundi 18 octobre			LES RAVIOLIS CHINOIS Pâte à raviolis chinois (jiaozi) Soupe aux raviolis Raviolis frits au porc
mardi 19 octobre		LES ROULADES Roulade de poisson aux herbes fraîches Saltimbocca de canard aux quetsches Médailon de volaille façon thaïe	LA BRETAGNE Moules gratinées au curry Couscous de blé noir, porc en réduction de cidre Kouign amann
mercredi 20 octobre			COURS-DINER OENOLOGIQUE (supplément 15 euros) avec Mathieu Tijou du Chateau de l'Eperonnière Cours express suivi d'un dîner oenologique : Initiation à la dégustation des vins en accord avec les mets préparés. Ravioles de légumes aux champignons et coquillages Émincé de boeuf au foie gras rafraîchi aux marrons Mousse craquante à la noisette
jeudi 21 octobre	LES RAVIOLIS CHINOIS Pâte à raviolis chinois (jiaozi) Soupe aux raviolis Raviolis frits au porc	LES NOIX DE SAINT-JACQUES (supplément 7 euros) Tartare de St-Jacques en croustillant de crevettes, smoothie à la mangue Coquilles St-Jacques lutées à l'ail confit St-Jacques poêlées, crème au safran	
vendredi 22 octobre	LES SAUCES POUR LES PÂTES Velouté d'avocat aux gambas Sauce au roquefort et aux noix Sauce italienne aux tomates, olives et basilic Sabayon aux champignons		
samedi 23 octobre	LES MIGNARDISES SALÉES Éclairs aux noix, crème de champignons Verrine façon tiramisu aux olives Tempura de saumon sésame-soja	LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...	
lundi 25 octobre		LES RAVIOLIS CHINOIS Pâte à raviolis chinois (jiaozi) Soupe aux raviolis Raviolis frits au porc	LES MIGNARDISES SALÉES Éclairs aux noix, crème de champignons Verrine façon tiramisu aux olives Tempura de saumon sésame-soja
mardi 26 octobre	LES ROULADES Roulade de poisson aux herbes fraîches Saltimbocca de canard aux quetsches Médailon de volaille façon thaïe	LES BAVAROIS Avec le pâtissier Nicolas Brochard de courmandise Bavarois pommes-caramel Bavarois praliné aux noisettes caramélisées <i>Techniques</i> : crème anglaise, crème fouettée, caramel	LES PÂTISSERIES AU CHOCOLAT Avec le pâtissier Nicolas Brochard de courmandise Moelleux au chocolat et sa glace Carte d'Or Pâte à tartiner, chocolat praliné Mousse au chocolat intense et gingembre confit maison
mercredi 27 octobre		LES ENFANTS (6-12 ans) Tarif : 22€ / enfant Moelleux à la noisette Pots de crème à la vanille Langues de chat	LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...
samedi 30 octobre	LES PÂTISSERIES AU CHOCOLAT Avec le pâtissier Nicolas Brochard de courmandise Moelleux au chocolat et sa glace Carte d'Or Pâte à tartiner, chocolat praliné Mousse au chocolat intense et gingembre confit maison		
		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 enfants : 3 boîtes hermétiques
Les roulades : 3 boîtes hermétiques moyennes
Les macarons : 1 plateau
La pâtisserie au chocolat : 2 boîtes hermétiques moyennes + 2 verres transparents
Les sauces pour les pâtes : 4 boîtes hermétiques
Les St-Jacques : boîtes hermétiques : 4 petites + 1 moyenne

L'automne : 2 verres transparents + 2 boîtes hermétiques moyennes
Les raviolis chinois : 2 grandes boîtes hermétiques
Les mignardises salées : boîtes hermétiques : 2 moyennes + 1 petites + 3 verrines
Les bavarois : 2 grandes assiettes
Le Paris-Brest : 1 grande assiette
La Bretagne : 2 plats à gratin : 1 petit + 1 moyen - 2 boîtes moyennes

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