



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) |
|------------------|---|---|---|
| di 28 juin | | | LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco... |
| redi 29 juin | | LA PÂTISSERIE DES FRUITS DU VERGER Avec le pâtissier Nicolas Brochard de coursmandise Tartelette abricots romarin Verrine blanc manger, pêche flambée et crumble coco <u>Techniques pâtisseries</u> : pâte sablée - crème amandine - crumble | LE PAMPLEMOUSSE Coupe rose (pamplemousse, crevettes et crème fouettée au tarama) Poisson en chapelure d'amandes, réduction au pamplemousse Suprêmes de pamplemousse, mousse cacahuètes |
| credi 30 juin | LA PÂTE A CHOUX Avec le pâtissier Nicolas Brochard de coursmandise Religieuses au café, à la pistache, à la vanille... Salambo aux mûres <u>Techniques pâtisseries</u> : pâte à choux - crème fouettée - crème patissière - caramel | | LA PÂTISSERIE DES FRUITS DU VERGER Avec le pâtissier Nicolas Brochard de coursmandise Tartelette abricots romarin Verrine blanc manger, pêche flambée et crumble coco <u>Techniques pâtisseries</u> : pâte sablée - crème amandine - crumble |
| di 01 juillet | LA PÂTISSERIE DES FRUITS DU VERGER Avec le pâtissier Nicolas Brochard de coursmandise Tartelette abricots romarin Verrine blanc manger, pêche flambée et crumble coco <u>Techniques pâtisseries</u> : pâte sablée - crème amandine - crumble | LE PAMPLEMOUSSE Coupe rose (pamplemousse, crevettes et crème fouettée au tarama) Poisson en chapelure d'amandes, réduction au pamplemousse Suprêmes de pamplemousse, mousse cacahuètes | |
| redi 02 juillet | | LA PÂTE A CHOUX Avec le pâtissier Nicolas Brochard de coursmandise Religieuses au café, à la pistache, à la vanille... Salambo aux mûres <u>Techniques pâtisseries</u> : pâte à choux - crème fouettée - crème patissière - caramel | |
| nedi 03 juillet | RESERVE | | |
| di 05 juillet | | LA GRECE Gambas à la feta et aux tomates Moussaka au bœuf (gratin d'aubergines) Souvlaki (agneau mariné) au tzatziki | L'INDE Biryani d'agneau Sindhi Murgh (mijoté de poulet au yaourt et aux épices) Kachori (chaussons aux légumes et épices) |
| redi 06 juillet | | L'ÉTÉ Palets au chèvre frais en habit de poivrons confits Mille-feuilles de concassé de tomates, mozzarella et roquette Tarte aux fraises, pesto à la menthe | LA GRECE Gambas à la feta et aux tomates Moussaka au bœuf (gratin d'aubergines) Souvlaki (agneau mariné) au tzatziki |
| credi 07 juillet | | ATELIER ENFANTS (6-12ans) Tarif TTC : 22€ / enfant Tartelettes fraises chantilly | LA PÂTE A CHOUX Avec le pâtissier Nicolas Brochard de coursmandise Religieuses au café, à la pistache, à la vanille... Salambo aux mûres <u>Techniques pâtisseries</u> : pâte à choux - crème fouettée - crème patissière - caramel |
| di 08 juillet | LA GRECE Gambas à la feta et aux tomates Moussaka au bœuf (gratin d'aubergines) Souvlaki (agneau mariné) au tzatziki | LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco... | L'ÉTÉ Palets au chèvre frais en habit de poivrons confits Mille-feuilles de concassé de tomates, mozzarella et roquette Tarte aux fraises, pesto à la menthe |
| redi 09 juillet | | LE PAMPLEMOUSSE Coupe rose (pamplemousse, crevettes et crème fouettée au tarama) Poisson en chapelure d'amandes, réduction au pamplemousse Suprêmes de pamplemousse, mousse cacahuètes | |
| nedi 10 juillet | | L'ÉTÉ Palets au chèvre frais en habit de poivrons confits Mille-feuilles de concassé de tomates, mozzarella et roquette Tarte aux fraises, pesto à la menthe | |
| | | 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 :

L'Inde : 3 boîtes hermétiques moyennes

Le pamplemousse : 3 verrines + 5 petites boîtes hermétiques

Les macarons : 1 plateau

L'été : 4 boîtes hermétiques moyennes

La Grèce : 3 boîtes hermétiques moyennes + 1 petit plat à gratin

Les fruits du verger : 1 boîte hermétique assez large + 3 verrines

La pâte à choux : 2 grandes boîtes hermétiques

Les enfants : 1 boîte hermétique assez large

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

PROCHAIN PROGRAMME VERS LE 20 AOÛT... BEL ÉTÉ GOURMAND A TOUS !