



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)
lundi 01 juin			
mardi 02 juin	LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...		RESERVE
jeudi 04 juin		LES CRUMBLES Courgette ronde aux légumes, crumble parmesan Crumble de poulet aux épices Coupe passion, mousse au citron et crumble au chocolat blanc	LA GRECE Moussaka Pain Pita à la viande et au yaourt Halva
vendredi 05 juin		LA FRAICH'ATTITUDE Crème brûlée aux tomates cerises et thym Mille-feuilles de chips et caviar d'aubergines à l'orange Tarte à l'abricot	RESERVE
samedi 06 juin	LES ENTRÉES PRÊTES A L'AVANCE Soufflé glacé au basilic Tatin aux tomates confites Brick au thon et harissa	RESERVE	
lundi 08 juin		LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...	BUFFET CHIC Tarte verte à l'avocat et queue de crevettes Croustillant de crabe Cheesecake aux petits pois
mardi 09 juin		BUFFET CHIC Tarte verte à l'avocat et queue de crevettes Croustillant de crabe Cheesecake aux petits pois	LA FRAICH'ATTITUDE Crème brûlée aux tomates cerises et thym Mille-feuilles de chips et caviar d'aubergines à l'orange Tarte à l'abricot
jeudi 11 juin	LA FRAICH'ATTITUDE Crème brûlée aux tomates cerises et thym Mille-feuilles de chips et caviar d'aubergines à l'orange Tarte à l'abricot		LES CRUMBLES Courgette ronde aux légumes, crumble parmesan Crumble de poulet aux épices Coupe passion, mousse au citron et crumble au chocolat blanc
vendredi 12 juin	LES CRUMBLES Courgette ronde aux légumes, crumble parmesan Crumble de poulet aux épices Coupe passion, mousse au citron et crumble au chocolat blanc		
samedi 13 juin	RESERVE		
lundi 15 juin		LES ENTRÉES PRÊTES A L'AVANCE Soufflé glacé au basilic Tatin aux tomates confites Brick au thon et harissa	De 17h30 à 19h30 : DEGUSTATION DE THÉS Avec Emmanuel Legras chef des Gou-Thés D'Emmanuel Après la réalisation de bouchées sucrées, Emmanuel vous fera découvrir les secrets et saveurs des différents thés : noirs, verts et rouges. En exclusivité, les premières cueillettes 2009 en darjelling...
mardi 16 juin		LA GRECE Moussaka Pain Pita à la viande et au yaourt Halva	LA BRETAGNE Feuilleté de Guémené Raie au beurre noir Sablé breton au coeur de chocolat coulant
mercredi 17 juin			LES ENTRÉES PRÊTES A L'AVANCE Soufflé glacé au basilic Tatin aux tomates confites Brick au thon et harissa
jeudi 18 juin	LA GRECE Moussaka Pain Pita à la viande et au yaourt Halva		
vendredi 19 juin	BUFFET CHIC Tarte verte à l'avocat et queue de crevettes Croustillant de crabe Cheesecake aux petits pois		RESERVE
samedi 20 juin	RESERVE		
lundi 22 juin			RESERVE
mardi 23 juin		LA BRETAGNE Feuilleté de Guémené Raie au beurre noir Sablé breton au coeur de chocolat coulant	LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...
jeudi 25 juin		BARBECUE PLAISIR (supplément 5 euros) Avec la participation de la diététicienne Adeline Cognard Brochette de thon à la marocaine Brochette de veau au safran Papillotes de courgettes à la ricotta Brochette champignons et aubergines au vinaigre balsamique	BARBECUE PLAISIR (supplément 5 euros) Avec la participation de la diététicienne Adeline Cognard Brochette de thon à la marocaine Brochette de veau au safran Papillotes de courgettes à la ricotta Brochette champignons et aubergines au vinaigre balsamique
samedi 27 juin	LA BRETAGNE Feuilleté de Guémené Raie au beurre noir Sablé breton au coeur de chocolat coulant		
		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
 La Bretagne : 3 boîtes hermétiques
 Barbecue : 4 boîtes hermétiques
 Thé : rien à prévoir
 La Grèce : 1 plat à gratin + 3 boîtes hermétiques

Buffet chic : 2 boîtes hermétiques + 2 ramequins
 Les entrées : 2 boîtes hermétiques + 2 ramequins
 Crumble : 2 verres + 1 plat à gratin + 1 boîte hermétique
 Fraich'attitude : 3 boîtes hermétiques + 2 ramequins à crème brûlée

**RECEVEZ DIRECTEMENT LE PROGRAMME PAR COURRIER ELECTRONIQUE
 DES SA PARUTION EN NOUS COMMUNIQUANT VOTRE ADRESSE MAIL**

PENSEZ AUX BONS-CADEAUX POUR LA FETE DES MERES