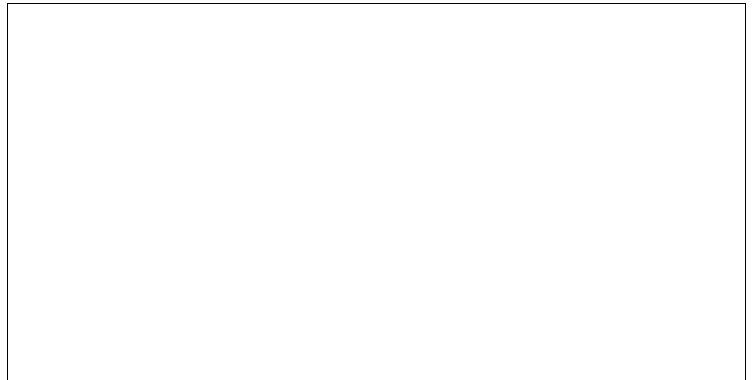


<http://www.atelier-gourmand.fr>



## **Enfant (6-12ans)**

### **ENFANT/ADO: COMME LES GRANDS**

Röstis de légumes; Nuggets de poulet; Cheesecake cacahuètes et chocolat

🕒 MERCREDI 02 MAI 14:00 À 16:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

### **ENFANT/ADO: MENU EN COULEURS**

Risotto vert de printemps; Mikado maison; Milkshake à la fraise

🕒 MERCREDI 30 MAI 14:00 À 16:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 bocal avec couvercle + 1 pot a confiture

## **Adulte ou Parent/Enfant**

### **MENU FRAICHEUR**

Brick de chèvre, basilic, pignon de pin et balsamique; Brochette de gambas marinées, aioli au safran; Mousse citron et fraises

🕒 MERCREDI 02 MAI 18:00 À 20:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s) transparent(s)

### **MACARONS FRUITES**

Macarons au citron ou au fruit de la passion; Macarons à la framboise

🕒 JEUDI 03 MAI 14:00 À 16:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

### **LES FRAISES ET ASPERGES**

Croustillant d'asperges à la crème d'ail; Paupiette de saumon aux asperges et à l'estragon; Fraisier en verrine

🕒 VENDREDI 04 MAI 10:00 À 12:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 verrine(s)

### **LE FRAISIER ADULTE/ENFANT**

Fraisier

🕒 VENDREDI 04 MAI 17:00 À 19:00

Prévoir pour ce cours : 1 assiette(s) + 1 plat avec couvercle

### **CARNET DE VOYAGES**

Accras de morue; Canard, compote de tomates au chorizo, vinaigrette aux herbes et jus de viande; Sablé aux fraises, pesto à la menthe

🕒 VENDREDI 18 MAI 10:00 À 12:00 | VENDREDI 01 JUIN 14:00 À 16:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 plat à gratin moyen + 1 pot a confiture + 2 ramequin allant au four

### **AU SOLEIL**

Tarte fine aux aubergines confites et pesto; Gambas flambées, crème gingembre paprika et risotto crémeux; Coupe pina colada : Ananas flambées au rhum, chantilly coco et citron vert

🕒 SAMEDI 19 MAI 14:30 À 16:30 | VENDREDI 25 MAI 18:00 À 20:00 | JEUDI 31 MAI 10:00 À 12:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte(s) hermétique(s) de 2,5 litre+ 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) de 2 litres+ 2 moule à tartelette environ 12 à 15 cm de diamètre + 2 verre(s) transparent(s)

### **LES BEAUX JOURS**

Gambas en croûte de noix de cajou, vinaigrette ail et gingembre; Ballottine de volaille farcie au basilic frais, tian de légumes à la provençale; Crème brûlée aux pralines roses

🕒 MARDI 22 MAI 10:00 À 12:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) de 2 litres+ 1 plat à gratin moyen + 2 petit(s) ramequin(s) à crème brûlée

### LE MENU DU JOLI MOIS DE MAI

Escalope de saumon, vinaigrette fraises et estragon; Jambonnette de volaille aux fèves, quinoa oriental; Biscuit tiède mangue et citron, coulis passion

🕒 MARDI 22 MAI 14:00 À 16:00 | MARDI 29 MAI 14:00 À 16:00

Prévoir pour ce cours : 5 boîte(s) hermétique(s) + 1 plat moyen allant au four avec couvercle + 2 ramequin(s)

### MENU VEGETARIEN

Crème de poivron jaune, croquant de carottes; Risotto aux légumes du soleil et parmesan; Cheesecake au citron vert et framboises

🕒 MERCREDI 23 MAI 19:00 À 21:00

Prévoir pour ce cours : 2 verre(s) transparent(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin allant au four

### UN AIR PRINTANIER

Filet mignon basse température, citron vert et coriandre, carottes glacées; Verrine à la mangue, mousse au citron vert et croquant au chocolat au lait; Crème brûlée aux petits légumes et curry, et ses mini brochettes tandoori

🕒 JEUDI 24 MAI 14:00 À 16:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s) + 2 ramequin(s) à crème brûlée

### LE JAPON ADULTE/ENFANT

Les sushis, les makis, california rolls...

🕒 SAMEDI 26 MAI 10:00 À 12:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

### PETITES BOUCHEES, GRAND REGAL (Technique de la pâte à chou)

Chouquettes aux légumes et parmesan; Croustillants aux oignons acidulés et chorizo; Verrines tomates, mousse de poivron jaune et gambas poêlées

🕒 SAMEDI 26 MAI 14:00 À 16:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 verrine(s)

### LE JAPON

Les sushis, les makis, california rolls...

🕒 MERCREDI 30 MAI 18:30 À 20:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

### VOILA L'ETE

Tempura de gambas; Parmentier au chorizo, tomates confites et pignons de pin; Mousse au fromage blanc et rhubarbe curd

🕒 SAMEDI 02 JUIN 13:30 À 15:30

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 petit plat à gratin + 2 verrine(s)

## Mets et vins

### COURS DE CUISINE SUIVI DU DÎNER ACCORD METS ET VINS

Carpaccio de courgettes, parmesan et câpres; Médailon de cochon, asperges vertes poêlées et compotées, pesto à la coriandre; Sablé breton, confit de rhubarbe aux fraises

🕒 VENDREDI 01 JUIN 19:00 À 22:00

Prévoir pour ce cours : 1 assiette(s) + 1 boîte(s) hermétique(s)