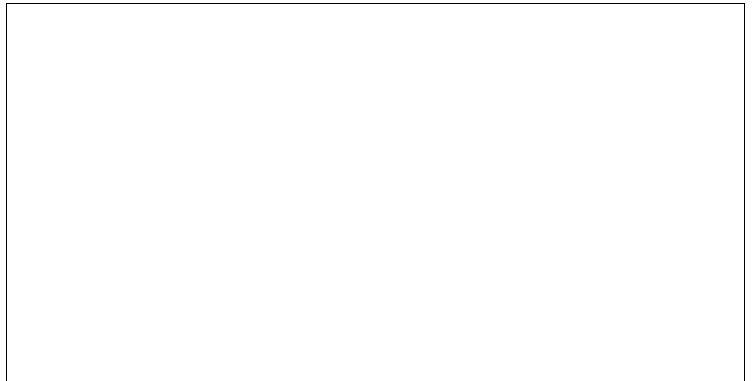


<http://www.atelier-gourmand.fr>



Adulte ou Parent/Enfant

L'ITALIE

Risotto au vin rouge, fromage de chèvre et jambon fumé; Lasagnes crémeuses à la bolognaise; Semi-freddo au marsala

🕒 VENDREDI 01 MARS 17:00 A 19:00

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

LE JAPON

Les sushis, les makis, california rolls...

🕒 SAMEDI 02 MARS 14:30 A 16:30

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

VOYAGE EN INDE

Naans au fromage (pains indiens); Boulettes de crevettes, chutney à la mangue; Curry de poulet au lait de coco

🕒 MARDI 05 MARS 18:00 A 20:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 petit pot à confiture avec couvercle

LES MACARONS

Macarons au citron ou au fruit de la passion; Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco

🕒 VENDREDI 08 MARS 14:00 A 16:00 | MARDI 26 MARS 17:30 A 19:30

Prévoir pour ce cours : 6 boîte(s) hermétique(s)

TOUR DU MONDE

Brochettes laquées boeuf-fromage; Curry terre et mer (gambas, chorizo, épices, cives...); Moelleux amandes, c?ur coulant exotique

🕒 VENDREDI 08 MARS 17:30 A 19:30 | VENDREDI 29 MARS 17:30 A 19:30

Prévoir pour ce cours : 6 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin allant au four

LE PRINTEMPS DANS L'ASSIETTE

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

🕒 SAMEDI 09 MARS 10:00 A 12:00 | MARDI 19 MARS 18:00 A 20:00 | SAMEDI 30 MARS 15:30 A 17:30

Prévoir pour ce cours : 2 ramequin(s) à crème brûlée + 4 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s)

LA CUISINE EN COULEURS...

Sablé breton salé au paprika, mousse au curry; Nems de canard confit, reduction balsamique groseille; Panna cotta coco-gingembre, gelée passion, tuiles coco

🕒 SAMEDI 09 MARS 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 4 ramequin(s) + 4 boîte(s) hermétique(s)

VIVE LE PRINTEMPS !!!

Parfait mojito (dessert menthe et citron); Terrine de ratatouille maison, sauce vierge au chorizo; Canard au citron et légumes de printemps

🕒 MARDI 12 MARS 15:00 A 17:00 | MERCREDI 20 MARS 18:00 A 20:00 | VENDREDI 29 MARS 14:00 A 16:00

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

ADULTE/ENFANT : MON MENU CHIC (1 seule réservation par binôme)

Médaille de volaille à la Vache qui rit, frites de patates douces.; Tarte tatin aux pommes fondantes

🕒 MERCREDI 13 MARS 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s) + 2 moule à tartelette environ 12 à 15 cm de diamètre

C'EST CHOU !!!...

Chouquettes aux légumes et parmesan; Eclairs pralinés; Filet mignon basse température, citron vert et coriandre, carottes glacées

🕒 MERCREDI 13 MARS 18:00 A 20:00

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

VUE SUR MER

Coquilles bretonnes; Blanquette de la mer; Accras de poisson, sauce thaïe à la menthe

🕒 JEUDI 14 MARS 18:00 A 20:00 | VENDREDI 22 MARS 14:00 A 16:00 | JEUDI 28 MARS 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours : 2 coquille saint jacques + 5 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE/ENFANT (1 seule inscription par binôme) MACARONS AU CAMEL AU BEURRE SALE, CHOCOLAT, CAFE , PISTACHE, ...

Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco

🕒 MERCREDI 20 MARS 10:00 A 12:00 | MERCREDI 27 MARS 10:00 A 12:00

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

LE MENU DE FEVRIER "100% VEGETARIEN"

Wok de légumes au quinoa; Samossas au fromage et aux herbes; Fondant au chocolat au piment d'Espelette

🕒 JEUDI 21 MARS 18:00 A 20:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin allant au four

LA CUISINE AU WOK

Bouchées de volaille laquées au miel et sésame; Nouilles sautées terre et mer (Poulet et crevettes); Wok de fruits exotiques et son crumble coco

🕒 VENDREDI 22 MARS 17:30 A 19:30

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

ADULTE/ ENFANT : LE SAINT-HONORE

LE SAINT-HONORE

🕒 SAMEDI 23 MARS 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours : 1 assiette(s)

Enfant (6-12ans)

ENFANTS : DOUCEURS SUCREES

Mousse au toberone; Muffins au coeur coulant

🕒 MERCREDI 06 MARS 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 2 ramequin(s) + 1 moule à muffins + 2 boîte(s) hermétique(s)

Mets et vins

SOIREE ACCORDS METS ET VINS SUIVIE D'UNE DEGUSTATION

Pastilla de poires, bleu et éclats de noix; Suprême de volaille, farce fine échalotes et noisettes, crémeux au céleri;

Coulant au chocolat à la fleur de sel

🕒 VENDREDI 15 MARS 19:00 A 22:00

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