

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



**Mercredi 07 novembre**

☉ **LE MENU DE NOVEMBRE 17:00 À 19:00**

Croustillant gambas et foie gras, réduction aux agrumes; Volaille, farce fine échalotes et noisettes, crémeux au céleri; Tuiles dentelle, tartare d'ananas et crème fouettée passion

évoir pour ce cours :4 boîte(s) hermétique(s) + 2 petit plat à gratin + 2 verre(s) transparent(s) + 2 ramequin(s)

**Jeudi 08 novembre**

☉ **MENU DES GRANDS SOIRS 14:00 À 16:00**

Poisson basse température, béarnaise à la citronnelle, écrasé de pomme de terre iodée; Crème chocolat, chantilly caramel au beurre salé et petits dés au café; Croustillant de brick aux fruits de mer, sauce armoricaine

évoir pour ce cours :5 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s)

**Vendredi 09 novembre**

☉ **COURS DE CUISINE SUIVI DU DÎNER ACCORD METS ET VINS 19:00 À 21:00**

Coupe gingembre, chocolat crémeux, croquant coco; Ravioles d'écrevisses, crémeux de saison; Rôti de canard au foie gras flambé au cognac

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

**Samedi 10 novembre**

☉ **LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS 15:30 À 17:30**

Rolls de gambas; Poisson du marché en écaille de St-Jacques, sauce au coteau du loir rouge; Baba au rhum, façon Mont-Blanc

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

**Mardi 13 novembre**

☉ **LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS 17:00 À 19:00**

Rolls de gambas; Poisson du marché en écaille de St-Jacques, sauce au coteau du loir rouge; Baba au rhum, façon Mont-Blanc

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

**Jeudi 15 novembre**

☉ **MISE EN BOUCHE GOURMANDE 14:30 À 16:30**

Nems de langoustines, sauce aigre-douce; Eclairs au wasabi et mousse de poisson fumé; Faux macaron champignons et foie gras

évoir pour ce cours :4 boîte(s) hermétique(s)

**Vendredi 16 novembre**

☉ **LES MISES EN BOUCHE DU RÉVEILLON 14:00 À 16:00**

Verrine à la crème Dubarry au saumon fumé, granité au persil; Verrine tomates et langoustines à la crème de carapaces; Crumble d'escargot au parmesan

évoir pour ce cours :6 verrine(s) + 2 verre(s) + 4 verre(s) transparent(s) + 3 boîte(s) hermétique(s)

☉ **LE MENU DE NOVEMBRE 17:00 À 19:00**

Croustillant gambas et foie gras, réduction aux agrumes; Volaille, farce fine échalotes et noisettes, crémeux au céleri; Tuiles dentelle, tartare d'ananas et crème fouettée passion

évoir pour ce cours :4 boîte(s) hermétique(s) + 2 petit plat à gratin + 2 verre(s) transparent(s) + 2 ramequin(s)

**Samedi 17 novembre**

☉ **ADULTE/ENFANT: LES MACARONS ( 1 INSCRIPTION PAR BINÔME) 10:00 À 12:00**

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

évoir pour ce cours :3 boîte(s) hermétique(s) + 1 plateau(x)

☉ **MENU DES GRANDS SOIRS 14:00 À 16:00**

Poisson basse température, béarnaise à la citronnelle, écrasé de pomme de terre iodée; Crème chocolat, chantilly caramel au beurre salé et petits dés au café; Croustillant de brick aux fruits de mer, sauce armoricaine

évoir pour ce cours :5 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s)

**Jeudi 22 novembre**

☉ **LES MACARONS 14:00 À 16:00**

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

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

**Vendredi 23 novembre**

☉ **MENU DES GRANDS SOIRS 15:00 À 17:00**

Poisson basse température, béarnaise à la citronnelle, écrasé de pomme de terre iodée; Crème chocolat, chantilly caramel au beurre salé et petits dés au café; Croustillant de brick aux fruits de mer, sauce armoricaine  
évoir pour ce cours :5 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s)

**Mardi 27 novembre**

☉ MENU DES GRANDS SOIRS 18:00 À 20:00

Poisson basse température, béarnaise à la citronnelle, écrasé de pomme de terre iodée; Crème chocolat, chantilly caramel au beurre salé et petits dés au café; Croustillant de brick aux fruits de mer, sauce armoricaine  
évoir pour ce cours :5 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s)

**Vendredi 30 novembre**

☉ LA BÛCHE DE NOËL SURPRISE 15:00 À 17:00

LA BUCHE DE NOEL SURPRISE

évoir pour ce cours :1 plateau(x)

**Samedi 01 décembre**

☉ LE FOIE GRAS (SUPPLÉMENT 25 ?) 10:00 À 12:00

Terrine de foie gras au naturel : cuisson traditionnelle, au micro-ondes, au chalumeau...; Chutney aux fruits secs  
évoir pour ce cours :1 terrine de 600g+ 1 boîte(s) hermétique(s)

☉ LA BÛCHE DE NOËL SURPRISE 14:00 À 16:00

LA BUCHE DE NOEL SURPRISE

évoir pour ce cours :1 plateau(x)