



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)
mardi 06 octobre		LE SUD-OUEST (suppl. 7 euros) Cassoulet Gâteau basque	LES FEUILLES DE BRICKS Pastilla de la mer Brick d'agneau à l'indienne Timbale caramélisée, mousse aux mendiants
mercredi 07 octobre			LES NOIX DE ST-JACQUES (suppl. 7 euros) St-Jacques poêlées au beurre d'orange Feuilleté de St-Jacques au Cognac Tartare de St-Jacques au yaourt et pistaches
jeudi 08 octobre	LES FEUILLES DE BRICKS Pastilla de la mer Brick d'agneau à l'indienne Timbale caramélisée, mousse aux mendiants		RESERVE
vendredi 09 octobre		L'ASIE Nems de porc aux cinq-épices Boeuf aux oignons Beignets de crevettes	
samedi 10 octobre	LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...	RESERVE	
lundi 12 octobre		L'AUTOMNE Bouchées potiron-parmesan Tajine de veau au safran, coings et noix caramélisées Chouquettes façon Paris-Brest	
mardi 13 octobre	LES MILLE-FEUILLES (suppl. 3 euros) Mille-feuilles de foie gras frais, pommes et confiture d'oignons Mille-feuilles de thon mariné au citron		L'AUTOMNE Bouchées potiron-parmesan Tajine de veau au safran, coings et noix caramélisées Chouquettes façon Paris-Brest
mercredi 14 octobre			LE SUD-OUEST (suppl. 7 euros) Cassoulet Gâteau basque
jeudi 15 octobre	L'AUTOMNE Bouchées potiron-parmesan Tajine de veau au safran, coings et noix caramélisées Chouquettes façon Paris-Brest		RESERVE
vendredi 16 octobre			RESERVE
lundi 19 octobre			LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...
mardi 20 octobre		LES FEUILLES DE BRICKS Pastilla de la mer Brick d'agneau à l'indienne Timbale caramélisée, mousse aux mendiants	RESERVE
mercredi 21 octobre		RESERVE	L'ASIE Nems de porc aux cinq-épices Boeuf aux oignons Beignets de crevettes
jeudi 22 octobre	L'ASIE Nems de porc aux cinq-épices Boeuf aux oignons Beignets de crevettes		RESERVE
vendredi 23 octobre		LES MILLE-FEUILLES (suppl. 3 euros) Mille-feuilles de foie gras frais, pommes et confiture d'oignons Mille-feuilles de thon mariné au citron	RESERVE
samedi 24 octobre	LES NOIX DE ST-JACQUES (suppl. 7 euros) St-Jacques poêlées au beurre d'orange Feuilleté de St-Jacques au Cognac Tartare de St-Jacques au yaourt et pistaches		
lundi 26 octobre		LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...	LES MILLE-FEUILLES (suppl. 3 euros) Mille-feuilles de foie gras frais, pommes et confiture d'oignons Mille-feuilles de thon mariné au citron
mardi 27 octobre	LE SUD-OUEST (suppl. 7 euros) Cassoulet Gâteau basque		RESERVE
mercredi 28 octobre		LES NOIX DE ST-JACQUES (suppl. 7 euros) St-Jacques poêlées au beurre d'orange Feuilleté de St-Jacques au Cognac Tartare de St-Jacques au yaourt et pistaches	
jeudi 29 octobre		ATELIER ENFANTS (à partir de 6 ans) Tarif TTC : 22€ / enfant Cookies au Carambar Crumble aux poires et aux kinder	
		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
Les St-Jacques : 4 boîtes hermétiques
Le Sud-Ouest : 1 grand plat allant au four
L'Asie : 3 boîtes hermétiques

Les 1000 feuilles : 2 boîtes hermétiques
Les bricks : 4 boîtes hermétiques
L'automne : 4 boîtes hermétiques
Enfants : 2 boîtes hermétiques

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