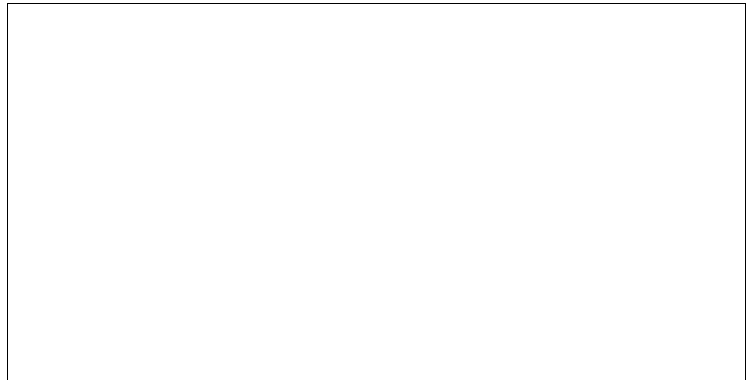


<http://www.atelier-gourmand.fr>



Jeudi 04 octobre

☉ MON JOLI MENU DE SOIREE 18:00 À 20:00

Cheesecake butternut et noisettes; Filet de canard à l'orange caramélisée, compotée au gingembre; Fondant poire et châtaigne

évoir pour ce cours :2 ramequin allant au four + 8 boîte(s) hermétique(s) + 1 moule à cake moyen

Vendredi 05 octobre

☉ MON MENU D'OCTOBRE 15:00 À 17:00

Lasagnes d'automne aux légumes; Suprême de volaille au safran, dariole à l'ail doux et aux carottes; Gâteau léger en habit d'amandes caramélisées

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

☉ SOIREE ACCORDS METS ET VINS 19:00 À 22:00

Suprême de volaille aux langoustines, sauce à la bisque au vin blanc; Crème brûlée au miel et aux pignons; Croustillant de légumes

Samedi 06 octobre

☉ LES COCOTTES 10:00 À 12:00

Cocotte de gambas et sa julienne de légumes au jus d' agrumes et curcuma; Cocotte parmentière au canard; Cocotte de pommes en croûte feuilletée

évoir pour ce cours :4 boîte(s) hermétique(s) + 8 ramequin(s)

☉ 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)

Mardi 09 octobre

☉ MON VOYAGE EN THAÏLANDE 18:30 À 20:30

Soupe thaïlandaise aux crevettes (tom yam kaeng); Porc à l'aigre douce; Riz au lait de coco

évoir pour ce cours :1 bocal avec couvercle + 4 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

Jeudi 11 octobre

☉ MISE EN BOUCHE GOURMANDE 09:30 À 11:30

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)

Samedi 13 octobre

☉ MON MENU D'OCTOBRE 10:00 À 12:00

Lasagnes d'automne aux légumes; Suprême de volaille au safran, dariole à l'ail doux et aux carottes; Gâteau léger en habit d'amandes caramélisées

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

☉ MON JOLI MENU DE SOIREE 14:00 À 16:00

Cheesecake butternut et noisettes; Filet de canard à l'orange caramélisée, compotée au gingembre; Fondant poire et châtaigne

évoir pour ce cours :2 ramequin allant au four + 8 boîte(s) hermétique(s) + 1 moule à cake moyen

Mardi 16 octobre

☉ PROMENONS-NOUS DANS LES BOIS 18:30 À 20:30

Crèmeux topinambours et foie gras, cigarette champignons; Palet à la farce fine d'automne, coulis Cognac et noisettes; Rochers pralinés

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

Mercredi 17 octobre

☉ LES MACARONS 18:30 À 20:30

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)

Jeudi 18 octobre

☉ UN DÎNER AUX SAVEURS D'AUTOMNE 14:30 À 16:30

Moules gratinées au curry; Volaille fondante à l'orange, potimarron à la noisette, fleurs de carottes; Tartelette caramel et crème brûlée

évoir pour ce cours :1 petit plat à gratin + 4 boîte(s) hermétique(s)

Vendredi 19 octobre

☉ **SAVEURS D'ASIE** 14:00 À 16:00

Porc laqué à la citronnelle; Crevettes caramélisées menthe et sésame; Riz cantonnais

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

☉ **SAVEURS INDIENNES** 18:00 À 20:00

Naans au fromage; Papadums et raïta; Poulet korma

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

Samedi 20 octobre

☉ **MON MENU REGAL VÉGÉTARIEN** 10:00 À 12:00

Gnocchis sarrasin et noix, coulis champignons; Trifle pommes, noix et châtaignes; Flan de poireau au citron et pavot, c?ur mozzarella

évoir pour ce cours :5 boîte(s) hermétique(s) + 4 ramequin allant au four

☉ **LES COCOTTES** 14:00 À 16:00

Cocotte de gambas et sa julienne de légumes au jus d' agrumes et curcuma; Cocotte parmentière au canard; Cocotte de pommes en croûte feuilletée

évoir pour ce cours :4 boîte(s) hermétique(s) + 8 ramequin(s)

Mardi 23 octobre

☉ **MON ASSIETTE DE GRAND CHEF** 18:30 À 20:30

Filet mignon de veau Rossini, tomato-framboise, tagliatelles de courge, cébettes dorées, béarnaise rose, cromesquis de foie gras acidulé

évoir pour ce cours :1 assiette(s) + 6 boîte(s) hermétique(s)

Mercredi 24 octobre

☉ **ATELIER ENFANT : HALLOWEEN CHOCOLATE (VENEZ DÉGUISÉS)** 14:30 À 16:30

La citrouille version Halloween; "Le cercueil d' Halloween"

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

☉ **LES NOIX DE SAINT-JACQUES : QUEL REGAL !! (SUPPLÉMENT 15 ?)** 18:30 À 20:30

Pomme de terre farcie aux Saint-Jacques, façon terre et mer; St-Jacques poêlées, crémeux de céleri, caramel de betterave; Tartare de St-Jacques aux épices douces, fondant coco

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

Jeudi 25 octobre

☉ **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)

Vendredi 26 octobre

☉ **ADULTE / ENFANT : ON PREPARE HALLOWEEN (VENEZ DÉGUISÉS)** 14:00 À 16:00

Soupe orange aux "araignées" croustillantes; Gâteau cervelle (choco-framboise); La citrouille version Halloween

évoir pour ce cours :3 boîte(s) hermétique(s) + 1 bocal avec couvercle + 2 ramequin allant au four

☉ **PROMENONS-NOUS DANS LES BOIS** 18:00 À 20:00

Crémeux topinambours et foie gras, cigarette champignons; Palet à la farce fine d'automne, coulis Cognac et noisettes; Rochers pralinés

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