

11 Rue Joseph Fourier - 49070 BEAUCOUZE

Tél. : 02 41 86 92 40 - Mob. : 06 83 45 70 41

Mél : angers@atelier-gourmand.fr

www.atelier-gourmand.fr

COCKTAIL D'INATOIRE - ACCORDS METS ET VINS, MAIS PAS QUE... (supplément 7 €)

Après un cours de cuisine d'une heure où vous cuisinerez en binôme, les bouchées salées et sucrées:

- Blinis à la ciboule et guacamole
- Verrine agrumes, poulet laqué miel, soja et sésame
- Tulipe croustillante tomates confites, chèvre frais et thym
- Crevettes nage coco-orange
- Fondant chocolat noir et caramel au beurre salé

Brigitte Jousset-Wallop de Mon Caviste à la Maison vous initiera à la dégustation. Pendant une soirée conviviale, vous découvrirez de succulents mariages, vous ferez le plein de souvenirs gourmands et repartirez les sens en éveil.

🕒 JEUDI 22 JAN 19:00 A 21:30

LES LEGUMES OUBLIES DE FLEURON D'ANJOU

Lasagnes de légumes oubliés; Pommes Dauphine aux panais; Pintade, farce aux noisettes et salsifis fondants

🕒 JEUDI 29 JAN 19:00 À 21:00 | VENDREDI 30 JAN 14H À 16H

Prévoir pour ce cours : 1 petit plat à gratin + 3 boîte(s)

LA PÂTE FEUILLETEE

Galette des rois (feuilletage maison); Paille à la framboise

🕒 MERCREDI 07 JAN 19:00 À 21:00 | SAMEDI 10 JAN 09:30 À 11:30 | MARDI 13 JAN 14:00 À 16:00 | MERCREDI 14 JAN 09:30 À 11:30

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

MON CAFE GOURMAND

Brioche à la chantilly, façon profiteroles; Tartelette aux fruits secs et caramel; Douceur aux cerises amarena

🕒 SAMEDI 10 JAN 17:00 À 19:00 | MERCREDI 28 JAN 09:30 À 11:30 | JEUDI 29 JAN 14:00 À 16:00 | VENDREDI 30 JAN 19:00 À 21:00

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

LE WOK

Bouchées de volaille laquées au miel et sésame; Boeuf aux oignons; Nouilles sautées terre et mer

🕒 LUNDI 12 JAN 14:00 À 16:00 | SAMEDI 17 JAN 09:30 À 11:30 | VENDREDI 23 JAN 19:00 À 21:00 | MARDI 27 JAN 09:30 À 11:30

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s)

Programme des cours de cuisine de janvier 2015

Les séances durent deux heures

LE JAPON

Les sushis, les makis, california rolls...; Yakitori de poulet

🕒 MARDI 13 JAN 19:00 À 21:00 | JEUDI 15 JAN 14:00 À 16:00 | VENDREDI 16 JAN 09:30 À 11:30 | SAMEDI 24 JAN 09:30 À 11:30

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s)

LES MACARONS

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

🕒 LUNDI 12 JAN 19:00 À 21:00 | VENDREDI 16 JAN 14:00 À 16:00 | VENDREDI 30 JAN 09:30 À 11:30 | SAMEDI 31 JAN 17:00 À 19:00

Prévoir pour ce cours : 1 plateau + 1 boîte(s)

LE FROMAGE, TOUT UN PLAT

Croustillant de chèvre et chutney d'hiver; Dos de cabillaud au paprika, endives farcies au comté et noix, sabayon; Tourteau fromager

🕒 MERCREDI 14 JAN 19:00 À 21:00 | SAMEDI 17 JAN 17:00 À 19:00 | JEUDI 22 JAN 14:00 À 16:00 | VENDREDI 23 JAN 09:30 À 11:30

Prévoir pour ce cours : 6 boîte(s)

LA MENTHE

Friands au parfum de moutarde, jambon, petits pois et menthe; Tajine de pintade au thé à la menthe; Verrine after eight (menthe-chocolat)

🕒 JEUDI 15 JAN 09:30 À 11:30 | LUNDI 26 JAN 14:00 À 16:00 | MARDI 27 JAN 19:00 À 21:00 | SAMEDI 31 JAN 14:00 À 16:00

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

L'HIVER AU SOLEIL

Soufflé au chorizo ; Gambas en nage d'épices, tagliatelles de carotte et poire; Eclairs exotiques

🕒 VENDREDI 16 JAN 19:00 A 21:00 | JEUDI 22 JAN 09:30 A 11:30 | MARDI 27 JAN 14:00 A 16:00 | SAMEDI 31 JAN 09:30 A 11:30

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

DU RHUM, DES FLAMMES...

Persillé de crevettes, sauce avocat-rhum; Saumon au curry rhum-coco; Cake fondant, glacé, rhum-orange

🕒 SAMEDI 17 JAN 14:00 À 16:00 | LUNDI 19 JAN 14:00 À 16:00 | MARDI 20 JAN 09:30 À 11:30 | MERCREDI 21 JAN 19:00 À 21:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s)

LE SUD-OUEST (supplément 5 €)

Gâteau basque; Cassoulet

🕒 LUNDI 19 JAN 19:00 À 21:00 | MARDI 20 JAN 14:00 À 16:00 | SAMEDI 24 JAN 17:00 À 19:00 | JEUDI 29 JAN 09:30 À 11:30

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) + 2 grands plats à gratin