

186, avenue Patton - 49070 BEAUCOUZE  
Tél. : 02 41 86 92 40 - Mob. : 06 83 45 70 41  
Mél : [angers@atelier-gourmand.fr](mailto:angers@atelier-gourmand.fr)  
<http://angers.atelier-gourmand.fr>

Les séances durent deux heures

**COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER  
OENOLOGIQUE : LES ACCORD PARFAITS DU  
RÉVEILLON (champagne, liquoreux, grand cru...)  
(supplément 20 €)**

Samossas au foie gras, réduction pomme-porto; Canard farci aux champignons, purée de pommes de terre au jus de canard; Fondant au chocolat et aux marrons

🕒 VENDREDI 16 NOVEMBRE 19:00

**LES MACARONS**

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

🕒 VENDREDI 02 NOVEMBRE 14:00 | SAMEDI 03 NOVEMBRE 09:30 | LUNDI 05 NOVEMBRE 19:00 | JEUDI 15 NOVEMBRE 14:00 | MERCREDI 21 NOVEMBRE 09:30

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

**LA VANILLE**

Tartare d'agrumes et crevettes à la vanille; Poisson farci à la mousse de saumon, beurre blanc à la vanille; Verrine des îles : crème à la vanille et au rhum, ananas et chantilly

🕒 SAMEDI 03 NOVEMBRE 14:00 | MARDI 13 NOVEMBRE 19:00 | MARDI 20 NOVEMBRE 14:00 | MARDI 27 NOVEMBRE 09:30

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

**LES CHOCOLATS DE NOËL**

Découvrez les secrets du chocolat : mise au point, moulage, trempage... : Muscadine; Caramel enrobé de chocolat; Mendiants

🕒 MARDI 06 NOVEMBRE 09:30 | MERCREDI 14 NOVEMBRE 19:00 | JEUDI 29 NOVEMBRE 14:00 | SAMEDI 01 DÉCEMBRE 16:30

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

**LE MIEL**

Tempura d'avocat, réduction au miel épicée; Mignon laqué au miel et au sésame, charlotte aux patates douces; Nougat tendre

🕒 MARDI 06 NOVEMBRE 19:00 | JEUDI 08 NOVEMBRE 09:30 | SAMEDI 10 NOVEMBRE 16:30 | VENDREDI 16 NOVEMBRE 14:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s) + 1 ramequin(s)

**TOUT CHOCOLAT**

Twix maison : sablé, caramel au beurre salé enrobage chocolat lait; Coulant au chocolat à la fleur de sel; Tarte sablée au chocolat

🕒 SAMEDI 10 NOVEMBRE 09:30

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

**LES MISES EN BOUCHE DU REVEILLON**

Pommes Dauphine au céleri et canard confit; Mille-feuille de blinis au sarrasin, tzatziki et poisson fumé; Verrine de légumes oubliés et chantilly au chorizo

🕒 LUNDI 12 NOVEMBRE 14:00 | MERCREDI 14 NOVEMBRE 09:30 | SAMEDI 17 NOVEMBRE 17:00 | MERCREDI 21 NOVEMBRE 19:00

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

**LE TRIANON (ou Royal chocolat)**

🕒 SAMEDI 03 NOVEMBRE 16:30 | VENDREDI 09 NOVEMBRE 19:00 | MARDI 13 NOVEMBRE 14:00

Prévoir pour ce cours : 1 moule a manqué + 1 assiette

**LES NOIX DE SAINT-JACQUES (supplément 5 €)**

Noix de St-Jacques poêlées, fondue d'oignon et crème au poivre; Crèmeux de topinambours au coeur de St-Jacques; Brick de St-Jacques au Morbier

🕒 MERCREDI 07 NOVEMBRE 19:00 | SAMEDI 10 NOVEMBRE 14:00 | MARDI 13 NOVEMBRE 09:30 | SAMEDI 24 NOVEMBRE 16:30 | MARDI 27 NOVEMBRE 14:00 | JEUDI 29 NOVEMBRE 19:00

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

**LE MENU DU REVEILLON**

Raviole de langoustines, crèmeux au chou-fleur; Cuisse de volaille farcie et rôtie, jus corsé; Dips de chèvre frais panés au pain d'épices, sirop à la menthe

🕒 LUNDI 12 NOVEMBRE 19:00 | LUNDI 19 NOVEMBRE 14:00 | SAMEDI 24 NOVEMBRE 14:00 | LUNDI 26 NOVEMBRE 19:00 | JEUDI 29 NOVEMBRE 09:30 | SAMEDI 01 DÉCEMBRE 09:30

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

**LE FOIE GRAS EN TERRINE (supplément 15 €)**

Terrine de foie gras au naturel : cuisson traditionnelle, au micro-ondes, au chalumeau...; Confiture d'oignons aux noix

🕒 SAMEDI 17 NOVEMBRE 14:30 | LUNDI 19 NOVEMBRE 19:00 | JEUDI 22 NOVEMBRE 14:00 | VENDREDI 30 NOVEMBRE 14:00

Prévoir pour ce cours : 1 terrine de 600g+ 1 boîte(s) hermétique(s)

**LE FOIE GRAS (supplément 5 €)**

Financiers aux épices, coeur foie gras, glaçage balsamique; Bonbons au foie gras et fruits secs caramélisés; Emincé de boeuf au foie gras, nuage aux marrons

🕒 VENDREDI 23 NOVEMBRE 09:30 | SAMEDI 24 NOVEMBRE 09:30 | LUNDI 26 NOVEMBRE 14:00 | MERCREDI 28 NOVEMBRE 19:00

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

**ATELIER ENFANTS (6-12 ANS) : LE NORD**

Flamenkueche; Spéculos glaçage au fondant

🕒 MERCREDI 07 NOVEMBRE 14:00

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

**ATELIER ENFANTS (6-12 ANS)**

Éclairs au jambon et sauce Mornay; Congolais

🕒 LUNDI 05 NOVEMBRE 14:00

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

**ENFANTS : LES CHOCOLATS DE NOËL**

Truffes au praliné ; Surprise au chocolat blanc ; Sarments aux amandes

🕒 SAMEDI 01 DÉCEMBRE 14:00

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