



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 (sauf mention contraire)	14h00-16h00 (sauf mention contraire)	De 19h à 21h (sauf mention contraire)
lundi 04 avril			LES BRICKS Gambas sauce aigre douce en coque parfumée Pastilla au poisson et citron confit Samossas à la crème de pistaches, sauce chocolat
mardi 05 avril		LE RIZ Riz frit aux crevettes Jambalaya (riz parfumé d'inspiration créole aux crevettes, chorizo, tomates...) Riz au lait à la confiture de lait	LES MACARONS Macarons au chocolat - Macarons au caramel au beurre salé, coco, café ou pistaches
mercredi 06 avril	LA PÂTE A CHOUX Pêts de nonne salés (pâte à choux frites) Choux croustillants au crumble et à la crème		L'AFRIQUE Terrine de noix de Cajou Pastels au poisson (chaussons au poisson épicé) Yassa au poulet
jeudi 07 avril		LE MENU DE PÂQUES Mousse épicée aux asperges Agneau en croûte d'herbes, jus au vin rouge Crème renversante au chocolat	LA MEDITERRANEE Fougasse aux herbes de Provence Brandade parmentière à l'aïoli Polenta dorée aux olives, saltimbocca de veau
vendredi 08 avril	LES BRICKS Gambas sauce aigre douce en coque parfumée Pastilla au poisson et citron confit Samossas à la crème de pistaches, sauce chocolat		
samedi 09 avril	RESERVE	De 15h à 17h : LES BRICKS Gambas sauce aigre douce en coque parfumée Pastilla au poisson et citron confit Samossas à la crème de pistaches, sauce chocolat	
lundi 11 avril			RESERVE
mardi 12 avril		LES BRICKS Gambas sauce aigre douce en coque parfumée Pastilla au poisson et citron confit Samossas à la crème de pistaches, sauce chocolat	LE RIZ Riz frit aux crevettes Jambalaya (riz parfumé d'inspiration créole aux crevettes, chorizo, tomates...) Riz au lait à la confiture de lait
mercredi 13 avril		LES MACARONS Macarons au chocolat - Macarons au caramel au beurre salé, coco, café ou pistaches	RESERVE
jeudi 14 avril	L'AFRIQUE Terrine de noix de Cajou Pastels au poisson (chaussons au poisson épicé) Yassa au poulet		RESERVE
vendredi 15 avril	LA MEDITERRANEE Fougasse aux herbes de Provence Brandade parmentière à l'aïoli Polenta dorée aux olives, saltimbocca de veau	LE PRINTEMPS Verrine de petits pois et navets glacés Filet mignon en croûte de rhubarbe Tubes craquants, tartare d'ananas et chantilly à la vanille	
samedi 16 avril	LE MENU DE PÂQUES Mousse épicée aux asperges Agneau en croûte d'herbes, jus au vin rouge Crème renversante au chocolat	LES CHOCOLATS DE PÂQUES Œufs déguisés, moulage, friture et décor	
lundi 18 avril		L'AFRIQUE Terrine de noix de Cajou Pastels au poisson (chaussons au poisson épicé) Yassa au poulet	LE MENU DE PÂQUES Mousse épicée aux asperges Agneau en croûte d'herbes, jus au vin rouge Crème renversante au chocolat
mardi 19 avril		LA MEDITERRANEE Fougasse aux herbes de Provence Brandade parmentière à l'aïoli Polenta dorée aux olives, saltimbocca de veau	RESERVE
mercredi 20 avril			RESERVE
jeudi 21 avril	LE MENU DE PÂQUES Mousse épicée aux asperges Agneau en croûte d'herbes, jus au vin rouge Crème renversante au chocolat	LES CHOCOLATS DE PÂQUES Œufs déguisés, moulage, friture et décor	RESERVE
vendredi 22 avril	LE RIZ Riz frit aux crevettes Jambalaya (riz parfumé d'inspiration créole aux crevettes, chorizo, tomates...) Riz au lait à la confiture de lait		RESERVE
samedi 23 avril	LES CHOCOLATS DE PÂQUES Œufs déguisés, moulage, friture et décor	LE PRINTEMPS Verrine de petits pois et navets glacés Filet mignon en croûte de rhubarbe Tubes craquants, tartare d'ananas et chantilly à la vanille	
mardi 26 avril	LES MACARONS Macarons au chocolat - Macarons au caramel au beurre salé, coco, café ou pistaches	ATELIER ENFANTS (6-12ans) Tarif TTC : 22€ / enfant Tartelette au chocolat Chaussons pomme-banane	LE PRINTEMPS Verrine de petits pois et navets glacés Filet mignon en croûte de rhubarbe Tubes craquants, tartare d'ananas et chantilly à la vanille
mercredi 27 avril	LE PRINTEMPS Verrine de petits pois et navets glacés Filet mignon en croûte de rhubarbe Tubes craquants, tartare d'ananas et chantilly à la vanille	LA PÂTE A CHOUX Pêts de nonne salés (pâte à choux frites) Choux croustillants au crumble et à la crème	LES CHOCOLATS DE PÂQUES Œufs déguisés, moulage, friture et décor
jeudi 28 avril	ATELIER ENFANTS (6-12ans) Tarif TTC : 22€ / enfant La cuisine du monde Tzatziki Nouilles sautées Cornes de gazelle		LA PÂTE A CHOUX Pêts de nonne salés (pâte à choux frites) Choux croustillants au crumble et à la crème
samedi 30 avril	LES MACARONS Macarons au chocolat - Macarons au caramel au beurre salé, coco, café ou pistaches	LA PÂTE A CHOUX Pêts de nonne salés (pâte à choux frites) Choux croustillants au crumble et à la crème	
mercredi 04 mai		ATELIER ENFANTS (6-12ans) Tarif TTC : 22€ / enfant La cuisine du monde Tzatziki Nouilles sautées Cornes de gazelle	
jeudi 05 mai	ATELIER ENFANTS (6-12ans) Tarif TTC : 22€ / enfant Tartelette au chocolat Chaussons pomme-banane		
		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 bricks : 4 boîtes hermétiques + 2 ramequins
L'Afrique : 3 boîtes hermétiques
La méditerranée : 5 boîtes hermétiques
Menu de Pâques : 4 boîtes hermétiques - 2 ramequins

Le riz : 4 boîtes hermétiques
Le printemps : 2 ou 3 verrines + 4 boîtes hermétiques
Les chocolats : 2 boîtes hermétiques
La pâte à choux : 3 boîtes hermétiques
Les enfants : 3 boîtes hermétiques

**RECEVEZ DIRECTEMENT LE PROGRAMME PAR COURRIER ELECTRONIQUE
DES SA PARUTION EN NOUS COMMUNIQUANT VOTRE ADRESSE MAIL SUR WWW.ATELIER-GOURMAND.FR**