

11 Rue Joseph Fourier - 49070 BEAUCOUZE

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

Mél : angers@atelier-gourmand.fr

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

LE MENU DU REVEILLON

Feuilleté de poisson, pistache et chair de crabe; Magret de canard laqué au Coteaux du layon, contisé aux agrumes confits; Chantilly de brie, crackers maison au cumin

☉ LUNDI 01 DEC 19H A 21H | JEUDI 04 DEC 14H A 16H |

VENDREDI 05 DEC 9H30 A 11H30 | SAMEDI 13 DECEMBRE 9H30 A 11H30 | LUNDI 15 DEC 14H A 16H | MARDI 30 DEC 19H A 21H

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

LE MENU DU MOIS

Bouchées à la reine aux fruits de mer; Magret de canard poêlé, pain perdu parfumé et champignons; Entremet fondant chocolat noisettes

☉ MARDI 02 DEC 14H A 16H | MARDI 16 DEC 9H30 A 11H30 |

SAMEDI 27 DEC 17H A 19H | VENDREDI 02 JAN 19H A 21H

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s)

LES NOIX DE ST-JACQUES (supplément 5 €)

Risotto croquant St-Jacques et safran façon tatin; Noix de st-jacques poêlées aux légumes racines; St-Jacques en robe d'endives, réduction aux agrumes

☉ VENDREDI 05 DEC 14H A 16H | SAMEDI 06 DEC 17H A 19H |

MARDI 09 DEC 19H A 21H | JEUDI 18 DEC 14H A 16H |

VENDREDI 19 DEC 9H30 A 11H30 | MARDI 23 DEC 19H A 21H |

SAMEDI 03 JANVIER 17H A 19H

Prévoir pour ce cours : 2 ramequin(s) + 4 boîte(s)

MENU CHIC ET CHOC

Bouillon de volaille au foie gras, raviolis aux cives; Risotto aux langoustines; Verrine agrumes et nougatine

☉ MARDI 25 NOV 19H A 21H | LUNDI 08 DEC 14:30 - 16:30 |

MARDI 09 DEC 9H30 A 11H30 | LUNDI 15 DEC 19H A 21H |

VENDREDI 26 DEC 19H A 21H | SAMEDI 27 DEC 9H30 A 11H30

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

LA TERRINE DE FOIE GRAS (Conservation de la terrine jusqu'à Noël) (supplément 15 €)

Tatin feuilletée aux endives confites et foie gras; Terrine de foie gras au naturel : cuisson traditionnelle, au micro-ondes, au chalumeau...

☉ VENDREDI 12 DEC 19H A 21H | SAMEDI 20 DEC 9H30 A

11H30

Prévoir pour ce cours : 1 terrine de 600g

Programme des cours de cuisine de décembre 2014

Les séances durent deux heures

TRES CHOCOLAT

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

☉ SAMEDI 06 DEC 9H30 A 11H30

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

LES MACARONS

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

☉ MARDI 09 DEC 14H À 16H | SAMEDI 20 DEC 14H À 16H |

LUNDI 22 DEC 19H À 21H | MARDI 30 DEC 9H30 À 11H30 |

SAMEDI 03 JANVIER 9H30 À 11H30

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

DÉLICIEUX CHOCOLATS

Fin caramel enrobé chocolat noir; Truffes père-noël; Chocolat Cointreau

☉ SAMEDI 13 DEC 14H A 16H | LUNDI 15 DEC 19H A 21H |

VENDREDI 19 DEC 14H A 16H | VENDREDI 26 DEC 9H30 A

11H30 | LUNDI 29 DEC 19H A 21H

Prévoir pour ce cours : 6 boîte(s)

LA BÛCHE

La bûche chocolat framboise en tube de chocolat noir

☉ MARDI 16 DEC 14H A 16H | JEUDI 18 DEC 9H30 A 11H30 |

VENDREDI 19 DEC 19H A 21H | SAMEDI 20 DEC 17H A 19H |

MARDI 23 DEC 9H30 A 11H30

ENFANTS : MON MENU FESTIF

Nid de pomme de terre à l'œuf; Le risotto crémeux au poulet; Cheesecake chocolat cacahuètes

☉ LUNDI 22 DEC 14H A 16H | MARDI 30 DEC 14H A 16H

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

ENFANTS : LE CHOCOLAT DES FETES

La bûche roulée choco-coco; Sapin sablé au chocolat

☉ MARDI 23 DEC 14H A 16H | LUNDI 29 DEC 14H A 16H

Prévoir pour ce cours : 1 boîte(s)

ENFANTS : LES GOÛTER D'HIVER

Cupcake sapin; Gaufres liégeoises; Spritz

☉ VENDREDI 26 DEC 14H À 16H | SAMEDI 03 JAN 14H À 16H

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s)

PARENT-ENFANT : LES EPICES (inscription en binôme 1 adulte/1 enfant - prix 34€/binôme)

Suprêmes de volaille, spirale au curry; Pommes Dauphine au paprika; Igloo meringué à la mousse au chocolat gingembre

☉ SAMEDI 27 DEC 14H A 16H | VENDREDI 02 JAN 14H A 16H

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s)