

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

## LES COCKTAILS ET BOUCHÉES APÉRITIVES (supplément 5 €)

Après avoir préparé en équipes, des bouchées apéritives pendant un cours de cuisine d'une heure, vous vous initierez à la réalisation de cocktails avec Yann, votre barman.

Vous dégusterez ensuite trois cocktails en accord avec les bouchées apéritives effectuées.

Gaufres à la tapenade; Crousti-moelleux au foie gras; Tartare de saumon à l'asiatique

☉ MERCREDI 12 DÉCEMBRE 19:00

## LES MACARONS

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

☉ LUNDI 03 DÉCEMBRE 14:00 | MERCREDI 05 DÉCEMBRE 19:00  
| LUNDI 17 DÉCEMBRE 09:30 | JEUDI 27 DÉCEMBRE 14:30 |  
SAMEDI 29 DÉCEMBRE 14:00

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

## LE MENU DU REVEILLON

Ravioles de langoustines, crémeux 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 03 DÉCEMBRE 19:00 | MARDI 04 DÉCEMBRE 14:30 |  
SAMEDI 08 DÉCEMBRE 14:00 | LUNDI 10 DÉCEMBRE 14:00 |  
MARDI 11 DÉCEMBRE 19:00 | JEUDI 13 DÉCEMBRE 09:30 | JEUDI  
20 DÉCEMBRE 15:00

Prévoir pour ce cours : 5 boîte(s) hermétique(s)

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

Noix de St-Jacques poêlées, fondue d'oignon et crème au poivre; Crémeux de topinambours au c?ur de St-Jacques; Brick de St-Jacques au Morbier

☉ MERCREDI 05 DÉCEMBRE 14:00 | SAMEDI 08 DÉCEMBRE  
16:30 | MARDI 18 DÉCEMBRE 09:30

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

## LES PETITS PAINS SURPRISES DU REVEILLON

Burger à la roquette, magret fumé et pignons; Bagels maison au pavot, fromage frais et crevettes; Croque-monsieur fourme d'Ambert, poires et noix

☉ JEUDI 06 DÉCEMBRE 09:30 | LUNDI 17 DÉCEMBRE 14:00 |  
MERCREDI 19 DÉCEMBRE 19:00 | SAMEDI 22 DÉCEMBRE 16:30

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

## LA BÛCHE DE NOËL

La bûche de Noël : Praliné, cacahuètes et fruits de la passion

☉ LUNDI 17 DÉCEMBRE 19:00 | MARDI 18 DÉCEMBRE 14:00 |  
SAMEDI 22 DÉCEMBRE 14:00

Prévoir pour ce cours : 1 plateau

## LES AGRUMES DES FÊTES

Foie gras poché au bouillon aux agrumes, céleri et pommes; Canard au citron et légumes d'hiver; Cheesecake au citron vert

☉ JEUDI 06 DÉCEMBRE 14:00 | LUNDI 10 DÉCEMBRE 19:00 |  
MARDI 11 DÉCEMBRE 09:30 | SAMEDI 15 DÉCEMBRE 14:00 |  
SAMEDI 29 DÉCEMBRE 09:30

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

☉ JEUDI 06 DÉCEMBRE 19:00 | VENDREDI 14 DÉCEMBRE 14:00 |  
SAMEDI 15 DÉCEMBRE 16:30

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

☉ VENDREDI 07 DÉCEMBRE 19:00 | SAMEDI 22 DÉCEMBRE  
09:30

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

## LES CHOCOLATS DE NOËL (autres déclinaisons)

Nougatine au chocolat bleu; Mendiants; Chocolat praliné feuilletine

☉ SAMEDI 08 DÉCEMBRE 10:00

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

## ENFANTS : PETIT GOÛTER D'HIVER

Moelleux noix et sarrasin; Pudding à l'orange; Pain d'épices

☉ MERCREDI 26 DÉCEMBRE 14:00 | VENDREDI 04 JANVIER  
14:00

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

## ENFANTS : LES DESSERTS DU REVEILLON

Bûche roulée, caramel au beurre salé et praliné; Soufflé au chocolat

☉ VENDREDI 28 DÉCEMBRE 14:30 | MERCREDI 02 JANVIER  
14:00

Prévoir pour ce cours : 1 assiette