

186, avenue Patton - 49070 BEAUCOUZE  
Tél. : 02 41 86 92 40 - Mob. : 06 83 45 70 41  
angers@atelier-gourmand.fr / www.atelier-gourmand.fr

Les séances durent deux heures

### LE MENU DE SAISON

Gambas en sabayon aux échalotes fondantes; Feuilleté canard et foie gras, réduction aux agrumes; Fondant poire et châtaigne

🕒 LUNDI 02 DECEMBRE 14:00 | VENDREDI 20 DECEMBRE 19:00 | JEUDI 26 DECEMBRE 09:30 | SAMEDI 04 JANVIER 16:30

Prévoir pour ce cours : 1 Petit(s) ramequin(s) à crème brûlée + 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

### LA BÛCHE DE NOËL AU NOUGAT

🕒 LUNDI 02 DECEMBRE 19:00 | MARDI 10 DECEMBRE 14:00 | MARDI 17 DECEMBRE 09:30 | SAMEDI 21 DECEMBRE 16:30  
Prévoir pour ce cours : 1 plateau

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

Pomme de terre farcie aux Saint-Jacques, façon terre et mer; St-Jacques poêlées, crémeux de céleri, caramel de betterave; Tartare de St-Jacques aux épices douces, fondant coco

🕒 MARDI 03 DECEMBRE 14:00 | VENDREDI 06 DECEMBRE 09:30 | SAMEDI 07 DECEMBRE 09:30 | LUNDI 30 DECEMBRE 19:00

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

### LE MENU DU REVEILLON

Profiteroles au mascarpone, jus de veau et amandes dorées; Palet à la farce fine d'automne, coulis Cognac et noisettes, patates douces glacées; Bouchon de camembert aux pommes et fruits secs

🕒 MERCREDI 04 DECEMBRE 19:00 | JEUDI 05 DECEMBRE 14:00 | SAMEDI 07 DECEMBRE 14:00 | MARDI 10 DECEMBRE 09:30 | LUNDI 16 DECEMBRE 14:00 | SAMEDI 21 DECEMBRE 14:00

Prévoir pour ce cours : 7 boîte(s) hermétique(s)

### LES MACARONS

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

🕒 JEUDI 05 DECEMBRE 09:30 | MARDI 17 DECEMBRE 14:00 | JEUDI 26 DECEMBRE 19:00 | SAMEDI 28 DECEMBRE 16:30 | SAMEDI 04 JANVIER 09:30

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

### LES FÊTES CÔTE MER (supplément 3 €)

Quenelles de langoustines, velouté d'endives; Poisson cuisson à l'unilatérale, beurre blanc et cigarettes à la julienne de légumes; Ecrevisses à la royale de brocolis et aux Œufs de saumon

🕒 VENDREDI 06 DECEMBRE 14:00 | SAMEDI 14 DECEMBRE 16:30 | VENDREDI 03 JANVIER 09:30

Prévoir pour ce cours : 5 boîte(s) hermétique(s) + 1 Petit(s) ramequin(s) à crème brûlée

### LES BOUCHÉES APÉRITIVES DU REVEILLON

Blinis de lentilles vertes, saumon et chantilly à l'aneth; Bouchée foie gras, toasts craquants et fine gelée de céleri; Crumble d'escargot au parmesan

🕒 SAMEDI 07 DECEMBRE 16:30 | JEUDI 12 DECEMBRE 14:00 | VENDREDI 20 DECEMBRE 09:30 | LUNDI 23 DECEMBRE 19:00 | SAMEDI 28 DECEMBRE 09:30

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

### MENU DE REVEILLON BIS NON REPETITA

Œuf mollet pané, bisque de crustacés; Souris d'agneau confite aux marrons, façon tajine; Ravioles chèvre et miel, crème de panais

🕒 LUNDI 09 DECEMBRE 14:00 | JEUDI 12 DECEMBRE 09:30 | SAMEDI 14 DECEMBRE 14:00 | MARDI 17 DECEMBRE 19:00 | VENDREDI 20 DECEMBRE 14:00 | SAMEDI 21 DECEMBRE 09:30 | VENDREDI 27 DECEMBRE 19:00

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

### LA TERRINE DE FOIE GRAS (supplément 15 €)

Terrine de foie gras au naturel : cuisson traditionnelle, au micro-ondes, au chalumeau...; Croustilles foie gras

🕒 SAMEDI 14 DECEMBRE 09:30

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

### ENFANTS : LE CHOCOLAT A NOËL

Truffes aux cacahuètes; Bûche roulée au chocolat blanc

🕒 LUNDI 23 DECEMBRE 14:00 | MARDI 31 DECEMBRE 14:00

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

### ENFANTS : LES GOÛTER D'HIVER

Kanelbullar (beignets suédois à la cannelle); Biscuits de Reims; Barquettes au citron

🕒 JEUDI 26 DECEMBRE 14:00 | SAMEDI 04 JANVIER 14:00

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

### ENFANTS : LE REPAS DE FÊTE

Cassolette de légumes en persillade, crumble doré; Mignon de porc en croûte d'herbes; Parfait aux fruits exotiques

🕒 SAMEDI 28 DECEMBRE 14:00 | LUNDI 30 DECEMBRE 14:00

Prévoir pour ce cours : 1 Petit(s) ramequin(s) à crème brûlée + 1 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)