



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	14h00-16h00	De 19h à 21h (sauf mention contraire)
samedi 27 novembre	LES NOIX DE SAINT-JACQUES - complet	LES CHOCOLATS DE NOËL...LA SUITE Avec le pâtissier Nicolas Brochard de courmandise Truffes Mendiants aux fruits secs Florentins	
lundi 29 novembre			RESERVE
mardi 30 novembre		LES ENTRÉES DU RÉVEILLON Samossas au foie gras, réduction pomme porto Mini-terrine au poisson et pétoncles aux agrumes, sauce mousseline Verrine à la roquette et mousseline de mascarpone	LE POISSON Bûche de saumon au fenouil fondant, crème coquillages Aumônière de poisson et julienne de légumes au beurre blanc
mercredi 01 décembre			LES BOUCHÉES APÉRITIVES DU RÉVEILLON Toasts aux crevettes panés au sésame Mini-cheesecake au St-Nectaire et raisin Poire confite au porto sur biscuit roquefort et noix
jeudi 02 décembre	LES NOIX DE SAINT-JACQUES (supplément 7 euros) Tartare de St-Jacques en croustillant de crevettes, smoothie à la mangue Coquilles St-Jacques lutées à l'ail confit St-Jacques poêlées, crème au safran		LA THAÏLANDE Soupe aux crevettes (tom yam kaeng) Porc à l'ail doux Riz au lait de coco
vendredi 03 décembre	LE POISSON Bûche de saumon au fenouil fondant, crème coquillages Aumônière de poisson et julienne de légumes au beurre blanc	LES CHOCOLATS DE NOËL Avec le pâtissier Nicolas Brochard de courmandise Praliné, Ganache framboise, Nougatine	RESERVE
samedi 04 décembre	LES BOUCHÉES APÉRITIVES DU RÉVEILLON Toasts pané au sésame et crevettes Mini-cheesecake au St-Nectaire et raisin Poire confite au porto sur biscuit roquefort et noix	LES NOIX DE SAINT-JACQUES (supplément 7 euros) Tartare de St-Jacques en croustillant de crevettes, smoothie à la mangue Coquilles St-Jacques lutées à l'ail confit St-Jacques poêlées, crème au safran	
dimanche 05 décembre	RESERVE	RESERVE	
lundi 06 décembre		LES PLATS DU RÉVEILLON Feuilleté de poisson, sabayon au Coteaux du Layon Magret farci au foie gras, sauce aigre-douce épicée, pommes de terre tournées et rôties	LES CHOCOLATS DE NOËL...LA SUITE Avec le pâtissier Nicolas Brochard de courmandise Truffes Mendiants aux fruits secs Florentins
mardi 07 décembre	LES CHOCOLATS DE NOËL Avec le pâtissier Nicolas Brochard de courmandise Praliné, Ganache framboise, Nougatine	LES PLATS DU RÉVEILLON Feuilleté de poisson, sabayon au Coteaux du Layon Magret farci au foie gras, sauce aigre-douce épicée, pommes de terre tournées et rôties	DE 18h30 A 20h30 : LES ENTRÉES DU RÉVEILLON Samossas au foie gras, réduction pomme porto Mini-terrine au poisson et pétoncles aux agrumes, sauce mousseline Verrine à la roquette et mousseline de mascarpone
mercredi 08 décembre		LES ENFANTS (6-12 ans) : BISCUIT MOELLEUX AU CHOCOLAT FACON PIM'S Tarif : 22€ / enfant	LES ENTRÉES DU RÉVEILLON Samossas au foie gras, réduction pomme porto Mini-terrine au poisson et pétoncles aux agrumes, sauce mousseline Verrine à la roquette et mousseline de mascarpone
jeudi 09 décembre		LE POISSON Bûche de saumon au fenouil fondant, crème coquillages Aumônière de poisson et julienne de légumes au beurre blanc	RESERVE
vendredi 10 décembre	LES PLATS DU RÉVEILLON Feuilleté de poisson, sabayon au Coteaux du Layon Magret farci au foie gras, sauce aigre-douce épicée, pommes de terre tournées et rôties		De 18h à 20h : LES CHOCOLATS DE NOËL Avec le pâtissier Nicolas Brochard de courmandise Praliné, Ganache framboise, Nougatine
samedi 11 décembre	LES MIGNARDISES Avec le pâtissier Nicolas Brochard de courmandise Tarte aux fruits secs caramélisés Croquantine au chocolat au lait Fruits déguisés glacés au sucre	DE 13h30 à 15h30 : LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...	RESERVE
lundi 13 décembre			LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...
mardi 14 décembre	LA THAÏLANDE Soupe aux crevettes (tom yam kaeng) Porc à l'ail doux Riz au lait de coco	LES ENTRÉES DU RÉVEILLON Samossas au foie gras, réduction pomme porto Mini-terrine au poisson et pétoncles aux agrumes, sauce mousseline Verrine à la roquette et mousseline de mascarpone	RESERVE
mercredi 15 décembre	RESERVE		LES ENTRÉES DU RÉVEILLON Samossas au foie gras, réduction pomme porto Mini-terrine au poisson et pétoncles aux agrumes, sauce mousseline Verrine à la roquette et mousseline de mascarpone
jeudi 16 décembre	LA BÛCHE DE NOËL Avec le pâtissier Nicolas Brochard de courmandise Biscuit madeleine au chocolat - Crèmeux au chocolat - Mousse au chocolat - Décor chocolat	LA TERRINE DE FOIE GRAS (supplément 15 euros) Terrine de foie gras au naturel Chutney aux fruits secs Crème brûlée foie gras et artichaut	LES PLATS DU RÉVEILLON Feuilleté de poisson, sabayon au Coteaux du Layon Magret farci au foie gras, sauce aigre-douce épicée, pommes de terre tournées et rôties
vendredi 17 décembre	LES CHOCOLATS DE NOËL...LA SUITE Avec le pâtissier Nicolas Brochard de courmandise Truffes Mendiants aux fruits secs Florentins	RESERVE	DE 18h à 20h : LES PLATS DU RÉVEILLON Feuilleté de poisson, sabayon au Coteaux du Layon Magret farci au foie gras, sauce aigre-douce épicée, pommes de terre tournées et rôties
samedi 18 décembre	LA TERRINE DE FOIE GRAS (supplément 15 euros) Terrine de foie gras au naturel Chutney aux fruits secs Crème brûlée foie gras et artichaut	LES MIGNARDISES Tarte aux fruits secs caramélisés Croquantine au chocolat au lait Fruits déguisés glacés au sucre	
lundi 20 décembre	LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...	LES ENFANTS (6-12 ans) : LES SABLES DE NOËL Tarif: 22€ / enfant Pain d'épices Sablés à la cannelle Moelleux à l'amande	LA TERRINE DE FOIE GRAS (supplément 15 euros) Terrine de foie gras au naturel Chutney aux fruits secs Crème brûlée foie gras et artichaut
mardi 21 décembre		LA BÛCHE DE NOËL Avec le pâtissier Nicolas Brochard de courmandise Biscuit madeleine au chocolat - Crèmeux au chocolat - Mousse au chocolat - Décor chocolat	LES NOIX DE SAINT-JACQUES (supplément 7 euros) Tartare de St-Jacques en croustillant de crevettes, smoothie à la mangue Coquilles St-Jacques lutées à l'ail confit St-Jacques poêlées, crème au safran
mercredi 22 décembre	LES ENFANTS (6-12 ans) : LA BÛCHE ROULEE AU CHOCOLAT Tarif : 22€ / enfant	LES BOUCHÉES APÉRITIVES DU RÉVEILLON Toasts pané au sésame et crevettes Mini-cheesecake au St-Nectaire et raisin Poire confite au porto sur biscuit roquefort et noix	LA BÛCHE DE NOËL Avec le pâtissier Nicolas Brochard de courmandise Biscuit madeleine au chocolat - Crèmeux au chocolat - Mousse au chocolat - Décor chocolat
jeudi 23 décembre	RESERVE		LES CHOCOLATS DE NOËL Avec le pâtissier Nicolas Brochard de courmandise Praliné, Ganache framboise, Nougatine
lundi 27 décembre			LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...
mardi 28 décembre	LES ENTRÉES DU RÉVEILLON Samossas au foie gras, réduction pomme porto Mini-terrine au poisson et pétoncles aux agrumes, sauce mousseline Verrine à la roquette et mousseline de mascarpone	LA THAÏLANDE Soupe aux crevettes (tom yam kaeng) Porc à l'ail doux Riz au lait de coco	LA TERRINE DE FOIE GRAS (supplément 15 euros) Terrine de foie gras au naturel Chutney aux fruits secs Crème brûlée foie gras et artichaut
mercredi 29 décembre		LES ENFANTS (6-12 ans) : LES MINI-CAKES SALES Tarif : 22€ / enfant	LES BOUCHÉES APÉRITIVES DU RÉVEILLON Toasts pané au sésame et crevettes Mini-cheesecake au St-Nectaire et raisin Poire confite au porto sur biscuit roquefort et noix
jeudi 30 décembre			LES MIGNARDISES Avec le pâtissier Nicolas Brochard de courmandise Tarte aux fruits secs caramélisés Croquantine au chocolat au lait Fruits déguisés glacés au sucre
		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 :

La terrine de foie gras : 1 terrine 600g + 1 boîte hermétique + 2 ramequins à crème brûlée
Les macarons : 1 plateau
Les chocolats : 3 moyennes boîtes hermétiques
Les St-Jacques : boîtes hermétiques : 4 petites + 1 moyenne
Le poisson : 4 moyennes boîtes hermétiques
La bûche : 1 grande boîte hermétique
Enfants : bûche : 1 grande boîte hermétique
Enfants : pim's : 1 grande boîte hermétique

les bouchées : 3 boîtes hermétiques moyennes
les entrées : 2 boîtes hermétiques moyennes + 2 verrines
les plats : 4 boîtes hermétiques
les mignardises : 3 boîtes hermétiques moyennes
La Thaïlande : 2 3 boîtes hermétiques moyennes + 2 ramequins
Enfants : sablés : 3 moyennes boîtes hermétiques
Enfants : cakes : 3 moyennes boîtes hermétiques

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

PENSEZ A VOS BONS-CADEAUX POUR NOËL