

11 Rue Joseph Fourier - 49070 BEAUCOUZE

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

Mél : angers@atelier-gourmand.fr

www.atelier-gourmand.fr

En vedette

SALON DES VINS DE LOIRE : Visite commentée et cours de cuisine suivi du dîner accords mets et vins

Galipettes / Cabernet d'Anjou; Brioche aux escargots / Savennières; Œufs meurette au Saumur-Champigny; Poire pochée au Layon

🕒 Visite : LUNDI 02 FEV 16:30 À 18:30

🕒 Cours : LUNDI 02 FEV 19:00 À 22:30

LA SAINT-VALENTIN : Cours de cuisine – dîner en couple

Beignets légers au chorizo et citrons confits; Papillote de cabillaud à la mangue et au gingembre, riz pilaf; Chocolat intense au piment et diamants caramélisés

🕒 VENDREDI 13 FEV 19:00 À 22:30

LA CUISINE AVEC LA DISTILLERIE COMBIER

Salade de volaille pochée et agrumes, vinaigrette au Royal Combi; Cassolette de la mer à l'absinthe; Baba au Guignolet et cerises amarenes

🕒 JEUDI 19 FEV 09:30 À 11:30 | LUNDI 23 FEV 14:00 À 16:00 | JEUDI 26 FEV 19:00 À 21:00 | SAMEDI 28 FEV 14:00 À 16:00

Prévoir : 2 boîte(s) + 2 ramequin(s) + 1 boîte(s)

Adultes

CARAMEL A LA PELLE

Tatin de poireaux au caramel de vinaigre; Porc au caramel; Religieuse au caramel, façon grand chef

🕒 LUNDI 02 FEV 14:00 À 16:00 | JEUDI 12 FEV 09:30 À 11:30 |

SAMEDI 14 FEV 11:45 À 13:45 | MARDI 17 FEV 19:00 À 21:00

Prévoir : 3 boîte(s)

MARDI GRAS-TRONOMIQUE

Gaufres à la tapenade et tomates confites; Blinis de blé noir, St jacques à la crème de Guémené; Beignets du pâtissier

🕒 MARDI 03 FEV 14:00 À 16:00 | JEUDI 12 FEV 19:00 À 21:00 |

MARDI 17 FEV 09:30 À 11:30 | SAMEDI 21 FEV 14:15 À 16:15

Prévoir : 6 boîte(s)

PLAISIR D'HIVER

Soufflé normand (camembert); Tarte fine aux pommes façon Kouign aman; Agneau aux aromates, cocotte lutée aux légumes d'hiver et citron confit

🕒 MARDI 03 FEV 19:00 À 21:00 | VENDREDI 06 FEV 14:00 À 16:00 |

MERCREDI 18 FEV 19:00 À 21:00 | SAMEDI 21 FEV 09:30 À 11:30 |

MARDI 24 FEV 09:30 À 11:30

Prévoir : 2 ramequin(s) à soufflé + 1 boîte(s) + 2 boîte(s)

SAVEURS D'AILLEURS

Pakora de courgettes, crémeux à la coriandre; Curry rouge au Porc, Litchis et arachides; Les raviolis chinois (jiaozi) aux crevettes

🕒 MARDI 10 FEV 09:30 À 11:30 | VENDREDI 13 FEV 14:00 À 16:00 |

SAMEDI 21 FEV 11:45 À 13:45 | LUNDI 23 FEV 19:00 À 21:00

Prévoir : 3 boîte(s) + 1 ramequin(s)

Les séances durent deux heures

LE MENU DE SAISON

Nems de poireau, crevette et pavot; Émincé de porc à la moutarde à l'ancienne, mousseline et allumettes de panais; Îles flottantes coco, crème passion

🕒 MERCREDI 04 FEV 19:00 À 21:00 | SAMEDI 14 FEV 09:30 À 11:30 |

JEUDI 19 FEV 19:00 À 21:00 | JEUDI 26 FEV 14:00 À 16:00 |

VENDREDI 27 FEV 09:30 À 11:30

Prévoir : 6 boîte(s)

CA MIJOTE...

Joues de porc aux figues et quatre-épices; Canard mijoté façon 1001 nuits; Moqueca de Bahia / Prévoir : 3 boîte(s)

🕒 JEUDI 05 FEV 09:30 À 11:30 | MARDI 10 FEV 19:00 À 21:00 |

SAMEDI 14 FEV 17:00 À 19:00 | VENDREDI 27 FEV 14:00 À 16:00

PATISSERIES MERINGUEES

Meringue d'automne (mille-feuille de meringues et mousse au chocolat); Pavlova aux fruits exotiques

🕒 MERCREDI 04 FEV 09:30 À 11:30 | MERCREDI 11 FEV 19:00 À

21:00 | VENDREDI 20 FEV 14:00 À 16:00

Prévoir : 4 boîte(s)

LES PATISSERIES ORIENTALES

Baklavas; Cornes de gazelle; Kadaif à l'orange et aux noix; Les makrouts / Prévoir : 4 boîte(s)

🕒 JEUDI 05 FEV 14:00 À 16:00 | VENDREDI 06 FEV 09:30 À 11:30 |

MARDI 24 FEV 19:00 À 21:00 | SAMEDI 28 FEV 17:00 À 19:00

LES MACARONS

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

🕒 VENDREDI 06 FEV 19:00 À 21:00 | SAMEDI 14 FEV 14:15 À 16:15 |

LUNDI 16 FEV 19:00 À 21:00 | MARDI 24 FEV 14:00 À 16:00 |

MERCREDI 25 FEV 09:30 À 11:30

Prévoir : 1 plateau + 1 boîte(s)

Enfants

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

Les cupcakes de toutes les couleurs / Prévoir : 2 boîte(s)

🕒 MARDI 10 FEV 14:00 À 16:00 | MARDI 17 FEV 14:00 À 16:00 |

VENDREDI 20 FEV 19:00 À 21:00

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

Croustillant de légumes; Risotto façon carbonara; Nougat glacé

🕒 LUNDI 09 FEV 19:00 À 21:00 | JEUDI 12 FEV 14:00 À 16:00 | JEUDI

19 FEV 14:00 À 16:00 / PRÉVOIR : 3 BOÎTE(S)

ENFANTS : LES GOUTERS DE NOS REGIONS

Tarte tatin; Crêmet d'Anjou au coulis de framboises; Macarons de Montmorillon / Prévoir : 3 boîte(s)

🕒 LUNDI 09 FEV 14:00 À 16:00 | MERCREDI 18 FEV 14:00 À 16:00

ENFANTS : LA MONTAGNE

Cookies savoyards; Gratin de pomme de terre à la Tome; Chamonix / Prévoir : 2 boîte(s)

🕒 MERCREDI 11 FEV 14:00 À 16:00 | LUNDI 16 FEV 14:00 À 16:00