

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

Les séances durent deux heures

LA SAINT-VALENTIN : cours suivi du dîner sur place

Cuisinez vos plats en amoureux et dégustez-les avec les autres participants.

Au menu : Oeufs pochés au beurre d'estragon; Gambas au sésame, quinoa au safran; Crèmeux au carambar

☉ JEUDI 14 FÉVRIER 19:00

LES PLATS D'HIVER

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

☉ LUNDI 04 FÉVRIER 14:00 | MARDI 12 FÉVRIER 09:30 | MARDI 19 FÉVRIER 19:00 | SAMEDI 23 FÉVRIER 14:00

Prévoir pour ce cours : 2 ramequin(s) à soufflé + 1 Plat avec couvercle + 1 boîte(s) hermétique(s)

LA CUISINE AU WOK

Crevettes au wok, nouilles de riz façon thaïe, sauce agrumes et herbes aromatiques; Wok de porc à l'aigre-douce; Wok de légumes au quinoa

☉ MARDI 05 FÉVRIER 09:30 | SAMEDI 09 FÉVRIER 16:30 | JEUDI 21 FÉVRIER 14:00 | LUNDI 25 FÉVRIER 19:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s)

LE JAPON

Les sushis, les makis, california rolls...

☉ MERCREDI 06 FÉVRIER 19:00 | SAMEDI 09 FÉVRIER 14:00 | MARDI 19 FÉVRIER 14:00

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

LE SUD-OUEST (supplément 5 €)

Gâteau basque; Cassoulet

☉ SAMEDI 09 FÉVRIER 09:30 | VENDREDI 15 FÉVRIER 14:00 | MARDI 19 FÉVRIER 09:30 | MARDI 26 FÉVRIER 19:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte(s) hermétique(s) + 2 plat a gratin grand

LES MACARONS

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

☉ LUNDI 11 FÉVRIER 19:00 | MERCREDI 13 FÉVRIER 09:30 | SAMEDI 16 FÉVRIER 14:00 | LUNDI 18 FÉVRIER 14:00 | SAMEDI 02 MARS 09:30

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

LES BRIOCHES

Brioche façon tarte aux poires pochées au Coteaux du Layon; Les brioches façonnées : tresse, pain au lait...

☉ MARDI 12 FÉVRIER 14:00 | VENDREDI 22 FÉVRIER 09:30 | SAMEDI 23 FÉVRIER 16:30 | MERCREDI 27 FÉVRIER 19:00

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

LA CUISINE INDIENNE

Boulettes de crevettes, chutney à la mangue; Curry de poulet, et riz (pulao) aux fruits secs; Appam (pain à la farine de riz)

☉ MARDI 12 FÉVRIER 19:00 | JEUDI 14 FÉVRIER 09:30 | SAMEDI 16 FÉVRIER 09:30 | LUNDI 25 FÉVRIER 14:00

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

LE SAINT-HONORE

☉ MERCREDI 13 FÉVRIER 14:00 | SAMEDI 16 FÉVRIER 17:00

Prévoir pour ce cours : 1 assiette

LES FEUILLETES

Koulibiac de saumon; Poulet en feuilleté; Paille à la framboise

☉ MERCREDI 13 FÉVRIER 19:00 | JEUDI 21 FÉVRIER 09:30 | SAMEDI 23 FÉVRIER 09:30 | MARDI 26 FÉVRIER 14:00

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

LA POMME DE TERRE

Croustillant de volaille au chèvre et noisettes, gratin de pommes de terre et panais; Pommes de terre soufflées; Raviolis de Sardaigne (pomme de terre et menthe)

☉ JEUDI 14 FÉVRIER 14:00 | LUNDI 18 FÉVRIER 19:00 | LUNDI 25 FÉVRIER 09:30 | SAMEDI 02 MARS 16:30

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 ramequin(s) + 1 boite hermétique

LA DÉCOUPE (poisson et volaille) (supplément 5 €)

Lever les filets d'un poisson et réalisation du fumet; Désossage d'un coquelet, bouillon de volaille, réduction au vin rouge montée au beurre manié

☉ VENDREDI 15 FÉVRIER 09:30

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s)

LES MIJOTES

Joues de porc confites au vin moelleux; Carbonnade flamande; Poulet au roquefort

☉ VENDREDI 22 FÉVRIER 14:00 | MERCREDI 27 FÉVRIER 09:30 | JEUDI 28 FÉVRIER 19:00 | SAMEDI 02 MARS 14:00

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

ENFANTS : MARDI-GRAS

Crêpes farcies aux lardons; Blinis de blé noir façon croque; Crêpes sauce chocolat

☉ MERCREDI 27 FÉVRIER 14:00 | LUNDI 04 MARS 14:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 assiette

ENFANTS : LA CUISINE EXOTIQUE

Croquetas au thon; Pastilla de poulet aux amandes; Amaretti

☉ VENDREDI 01 MARS 14:00 | MERCREDI 06 MARS 14:00

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