

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

MENU DE SAISON

Panna cotta au chèvre, miroir de concombre; Gambas roties, risotto primeur, pickles d'oignon; Jolies religieuses aux fruits rouges

☉ SAMEDI 01 JUIN 09:30 | MERCREDI 05 JUIN 19:00 | JEUDI 06 JUIN 09:30 | VENDREDI 14 JUIN 14:00

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

L'ESPAGNE

Croquetas au chorizo; Paella; Chocolate con churros

☉ SAMEDI 01 JUIN 16:30 | JEUDI 20 JUIN 14:00 | MERCREDI 26 JUIN 19:00 | JEUDI 27 JUIN 09:30

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

LA CUISINE ASIATIQUE

Suprêmes de pomelo façon thaïe; Soupe pho au poulet; Pajeon (galette coréenne à la ciboule) et sa sauce au vinaigre de riz et huile de sésame

☉ LUNDI 03 JUIN 19:00 | MARDI 04 JUIN 14:00 | SAMEDI 15 JUIN 09:30 | MARDI 25 JUIN 09:30

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

LES MACARONS

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

☉ MARDI 04 JUIN 19:00 | VENDREDI 07 JUIN 14:00 | JEUDI 13 JUIN 09:30 | SAMEDI 15 JUIN 14:00 | LUNDI 24 JUIN 19:00

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

BUFFET CHIC

Mousse de jus de veau au citron confit, navets et petits pois glacé; Moelleux tomates et basilic, c'ur ricotta; Fleurs de parmesan aux courgettes, chantilly aux tomates séchées et origan

☉ JEUDI 06 JUIN 14:00 | MERCREDI 12 JUIN 19:00 | SAMEDI 15 JUIN 16:30 | JEUDI 20 JUIN 09:30

Prévoir pour ce cours : 2 verre(s) + 3 boîte(s) hermétique(s)

LES FRAISES ET LES ASPERGES DE FLEURON D'ANJOU

Gaspacho d'asperges blanches, condiment cacahuètes à la citronnelle; Poisson rôti, asperges vertes et blanches, sabayon au citron; Vacherin aux fraises (meringue/fraises/chantilly)

☉ JEUDI 06 JUIN 19:00

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

LES PRODUITS DU MOMENT

Crème brûlée aux petits pois et curry, et ses mini brochettes tandoori; Langoustines fumées au romarin et leur bisque; Soufflé vanille et coulis de fraises

☉ VENDREDI 07 JUIN 09:30 | SAMEDI 08 JUIN 14:00 | LUNDI 10 JUIN 14:00 | MARDI 18 JUIN 19:00

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

LE MAROC

Salade de légumes aux épices, crevettes en kaddaif; Tajine de kefta à l'oeuf et au cumin; Serpentine de brick au miel et amandes

☉ SAMEDI 08 JUIN 09:30 | LUNDI 10 JUIN 19:00 | VENDREDI 14 JUIN 09:30 | LUNDI 24 JUIN 14:00

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

LES PETITS FARCIS REVISITES

Oignon farci au fromage de chèvre et pignons; Tomates farcies au parfum du Sud (merguez, pois chiche, coriandre?); Pêche farcie à l'amande et aux fruits rouges

☉ SAMEDI 08 JUIN 16:30 | MARDI 11 JUIN 19:00 | LUNDI 17 JUIN 14:00 | MERCREDI 26 JUIN 09:30

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

LA PÂTISSERIE ROSE DE L'ETE

Layer cake aux framboises masqué à la meringue italienne; Tartelette aux groseilles et fromage blanc

☉ JEUDI 13 JUIN 14:00 | MERCREDI 19 JUIN 19:00

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

LES PATATES DOUCES

Gnocchi de patates douces; Bolo do caco (Pain traditionnel de l'île de Madère) au chorizo; Crêpes à la farine de lentilles corail, garnies de poulet au curry et papates douces

☉ LUNDI 17 JUIN 19:00 | MARDI 18 JUIN 09:30 | VENDREDI 28 JUIN 14:00

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

L'ETE

Velouté de concombre, tartare de saumon, écume coco; Agneau, fondue d'aubergines aux épices douces et crème parmesan; Mousse au fromage blanc et rhubarbe curd

☉ JEUDI 20 JUIN 19:00 | MARDI 25 JUIN 14:00 | VENDREDI 28 JUIN 09:30 | SAMEDI 29 JUIN 17:00

Prévoir pour ce cours : 6 boîte(s) hermétique(s) + 2 verrine(s)

LA CUISINE MOLECULAIRE ET LE SIPHON

Espuma (au siphon) d'oeuf brouillés, pousses d'épinards et tuiles de lard; Brochette aux crevettes et fausse guimauve avocat-orange; Yaourt et purée d'abricots (sphérification) comme un ?uf au plat

☉ MARDI 25 JUIN 19:00

Prévoir pour ce cours : 5 boîte(s) hermétique(s) + 1 Siphon

COURS DE CUISINE SUIVI DU DÎNER OENOLOGIQUE (supplément 15 €)

Raviolis au parmesan et crème au citron; Dos de poisson, sauce cacahuètes et pomme de terre confite; Panna cotta coco, gelée passion

☉ JEUDI 27 JUIN 19:00