

11 Rue Joseph Fourier - 49070 BEAUCOUZE

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

Mél : angers@atelier-gourmand.fr

<http://angers.atelier-gourmand.fr>

COURS DE CUISINE SUIVI DU DÎNER ACCORD METS ET VINS AVEC MON CAVISTE A LA MAISON (supplément 15 €)

Crème brûlée aux tomates cerise, parmesan et thym; Mignon de porc au chorizo, compote d'oignons acidulée; Sablé aux fraises, pesto à la menthe

☉ MARDI 27 MAI 19:00 - 21:00

LES FRAISES ET LES ASPERGES DE FLEURON D'ANJOU

Asperges farcies au saumon, en habit de parmesan; Médailon de cochon, asperges vertes poêlées et compotées, pesto à la coriandre; Éclairs à la fraise

☉ MERCREDI 21 MAI 19:00 - 21:00 | VENDREDI 23 MAI 14:00 - 16:00
| SAMEDI 24 MAI 14:30 - 16:30

Prévoir pour ce cours : 6 boîte(s)

ANGELYS, LA POIRE ANGEVINE

Aumônière de poire et foie gras, sauce acidulée à la framboise; Volaille aux poires, fenouil et romarin; Poire belle Hélène, nouvelle version : tuile craquante au caramel, poire pochée, coulis caramel

☉ VENDREDI 09 MAI 14:00 - 16:00 | SAMEDI 17 MAI 17:00 - 19:00 |
MERCREDI 21 MAI 09:30 - 11:30 | VENDREDI 30 MAI 19:00 - 21:00

Prévoir pour ce cours : 6 boîte(s)

BOUCHEES APERITIVES ET COCKTAILS (supplément 5 €)

Poulet frit, sauce acidulée à l'asiatique; Roulé de viande des grisons au chèvre frais; Pizza, version sucette

☉ MERCREDI 14 MAI 19:00 - 21:00

DELICES DU TERROIR

Émincé de canard, légumes grillés, sauce au poivron rouge; Macaroné du Poitou (gâteau à l'amande); Petits pâtés en croûte au basilic

☉ VENDREDI 02 MAI 09:30 - 11:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s)

REVISITONS LES CLASSIQUES

Tarama aux œufs de saumon; Brandade au pesto de roquette; Jolies religieuses aux fruits rouges

☉ VENDREDI 02 MAI 14:00 - 16:00

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

VOYAGE CULINAIRE EN MEDITERRANEE

Chaussons grecs à la menthe et à la feta; Saltimbocca de veau à la mozzarella et tomates confites; Tarte tropézienne

☉ SAMEDI 03 MAI 14:00 - 16:00 | SAMEDI 31 MAI 14:00 - 16:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s)

MANGEONS HEUREUX, MANGEONS CACHES !

Rouleaux de printemps au poulet et à l'avocat, condiment cacahuètes; Jambonnette de volaille aux fèves, quinoa oriental; Comme un mystère aux fruits rouges

☉ SAMEDI 03 MAI 17:00 - 19:00 | MARDI 06 MAI 19:00 - 21:00 |

JEUDI 15 MAI 14:00 - 16:00 | JEUDI 22 MAI 09:30 - 11:30

Prévoir pour ce cours : 5 boîte(s)

Les séances durent deux heures

DELICES DES ÎLES

Samossas au curry de pomme de terre; Gâteaux piment et chatini à la menthe; Colombo de porc

☉ JEUDI 15 MAI 09:30 - 11:30 | VENDREDI 23 MAI 19:00 - 21:00 |

SAMEDI 24 MAI 17:00 - 19:00 | LUNDI 26 MAI 14:00 - 16:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s)

LES VERRINES DU SOLEIL

Panna cota mousseuse à l'infusion d'ail, romarin et tomates confites; Gaspacho, crème fouettée à la feta, tuiles, tomates au thym; Lemon curd, granité citron, crumble coco

☉ LUNDI 05 MAI 19:00 - 21:00 | MARDI 13 MAI 14:00 - 16:00 |

SAMEDI 17 MAI 09:30 - 11:30 | MERCREDI 28 MAI 09:30 - 11:30

Prévoir pour ce cours : 6 verrine(s)

LES MACARONS

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

☉ MERCREDI 07 MAI 09:30 - 11:30 | VENDREDI 09 MAI 19:00 - 21:00 |

MERCREDI 28 MAI 19:00 - 21:00 | VENDREDI 30 MAI 14:00 - 16:00 |

SAMEDI 31 MAI 17:00 - 19:00

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

LE MENU DU JOLI MOIS DE MAI

Escalope de saumon, vinaigrette fraises et estragon; Jambonnette de volaille aux fèves, quinoa oriental; Biscuit tiède mangue et citron, coulis passion

☉ MERCREDI 07 MAI 19:00 - 21:00 | MARDI 13 MAI 09:30 - 11:30 |

SAMEDI 17 MAI 14:00 - 16:00 | MARDI 27 MAI 14:00 - 16:00

Prévoir pour ce cours : 5 boîte(s) + 2 ramequin(s)

VIREE GASTRONOMIQUE EN ASIE

Raviolis frits aux crevettes; Laksa au cari; Brochette de volaille, sauce Satay

☉ VENDREDI 09 MAI 09:30 - 11:30 | SAMEDI 10 MAI 17:00 - 19:00 |

LUNDI 12 MAI 14:00 - 16:00 | LUNDI 26 MAI 19:00 - 21:00

Prévoir pour ce cours : 6 boîte(s)

PETITS PAINS MAISON POUR SANDWICHES VARIES

Burger italien : pain maison, basilic, mozzarella et jambon cru; Pain pita aux keftas de bœuf, lassi au concombre; Petit sandwich sablé à l'abricot

☉ LUNDI 12 MAI 19:00 - 21:00 | MERCREDI 14 MAI 09:30 - 11:30 |

JEUDI 22 MAI 14:00 - 16:00

Prévoir pour ce cours : 5 boîte(s)

LES CHARLOTES SALEES ET SUCREES

La salade grecque façon charlotte (olive, concombre, tomates, feta); Charlotte aux fraises (biscuits à la cuillère maison - crème diplomate)

☉ JEUDI 15 MAI 18:00 - 20:00 | LUNDI 19 MAI 19:00 - 21:00 |

VENDREDI 23 MAI 09:30 - 11:30 | MERCREDI 28 MAI 14:00 - 16:00 |

SAMEDI 31 MAI 09:30 - 11:30

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s)

PICORONS ENSEMBLE

Thon frais en nems de sarrasin; Roulé au parmesan et tomates confites; Mini-tatin carottes et cumin

☉ SAMEDI 10 MAI 14:00 - 16:00 | MARDI 13 MAI 19:00 - 21:00 |

VENDREDI 16 MAI 14:00 - 16:00 | MARDI 27 MAI 09:30 - 11:30

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s)