

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>

LES ACCORDS METS ET VINS DES FETES DE FIN D'ANNEE AVEC MON CAVISTE A LA MAISON

(supplément 15 €)

Croustillant gambas et foie gras, réduction aux agrumes;
Pintade, farce fine échalotes et noisettes, crémeux au céleri;
Tuiles dentelle, ananas poêlé et crème fouettée passion

☉ VENDREDI 28 NOVEMBRE 19:00 - 23:00

TRES CHOCOLAT

Twix maison : sablé, caramel au beurre salé enrobage chocolat
lait; Coulant au chocolat à la fleur de sel; Caramel mou au
chocolat

☉ LUNDI 03 NOVEMBRE 19:00 - 21:00 | MERCREDI 05 NOVEMBRE
09:30 - 11:30 | LUNDI 10 NOVEMBRE 14:00 - 16:00 | SAMEDI 29
NOVEMBRE 14:00 - 16:00

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

FÊTES ENTREES ...

Damier croustillant aux pommes et aux deux boudins; Verrine à
la roquette et mousse de mascarpone; Mini-terrines au poisson,
saure mousseline

☉ MARDI 04 NOVEMBRE 14:00 - 16:00 | SAMEDI 08 NOVEMBRE 09:30
- 11:30 | MARDI 25 NOVEMBRE 19:00 - 21:00 | JEUDI 27 NOVEMBRE
09:30 - 11:30

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

JOLIES MISES EN BOUCHE

Mille-feuille de jambon sec et mousse aux pruneaux; Bouchées
de pomme de terre aux escargots et crème verte; Chouquettes
truite fumée, vodka et poivre vert

☉ MARDI 04 NOVEMBRE 19:00 - 21:00 | SAMEDI 15 NOVEMBRE 17:00
- 19:00 | JEUDI 20 NOVEMBRE 09:30 - 11:30 | JEUDI 27 NOVEMBRE
14:00 - 16:00

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

LES NOIX DE ST-JACQUES (supplément 5 €)

Risotto croquant St-Jacques et safran façon tatin; Noix de
st-jacques poêlées aux légumes racines; St-Jacques en robe
d'endives, réduction aux agrumes

☉ MERCREDI 05 NOVEMBRE 19:00 - 21:00 | SAMEDI 08 NOVEMBRE
14:00 - 16:00 | JEUDI 20 NOVEMBRE 14:00 - 16:00 | SAMEDI 22
NOVEMBRE 17:00 - 19:00 | VENDREDI 28 NOVEMBRE 09:30 - 11:30

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

Les séances durent deux heures

DE LA MER A L'ASSIETTE

Raviolis de crustacés; Langoustines justes saisies, courge au
poivre de sishuan, coulis de framboises au parfum d'Asie;
Craquant de riz, panais crémeux, poisson fumé et cranberries

☉ JEUDI 06 NOVEMBRE 14:00 - 16:00 | LUNDI 17 NOVEMBRE 19:00 -
21:00 | VENDREDI 21 NOVEMBRE 09:30 - 11:30 | SAMEDI 22
NOVEMBRE 14:00 - 16:00

Prévoir pour ce cours : 6 boîte(s) hermétique(s)

DES COULEURS AUX SAVEURS D'AUTOMNE

Gratin de langoustines au whisky; Pintade fondante, soufflé
châtaigne et Cognac; Tarte légère au fromage blanc (pâte
sablée à la noisette)

☉ VENDREDI 07 NOVEMBRE 09:30 - 11:30 | JEUDI 13 NOVEMBRE
14:00 - 16:00 | SAMEDI 15 NOVEMBRE 09:30 - 11:30 | JEUDI 20
NOVEMBRE 19:00 - 21:00

Prévoir pour ce cours : 1 petit plat à gratin + 2 boîte(s)
hermétique(s) + 1 ramequin(s) à soufflé

LE MENU DU REVEILLON

Feuilleté de poisson, pistache et chair de crabe; Magret de
canard laqué au Coteaux du layon, confité aux agrumes
confits; Chantilly de brie, crackers maison au cumin

☉ VENDREDI 07 NOVEMBRE 14:00 - 16:00 | MERCREDI 12 NOVEMBRE
19:00 - 21:00 | MARDI 18 NOVEMBRE 09:30 - 11:30 | SAMEDI 22
NOVEMBRE 09:30 - 11:30 | LUNDI 24 NOVEMBRE 14:00 - 16:00 |
SAMEDI 29 NOVEMBRE 17:00 - 19:00

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

CUISINEZ LE FOIE GRAS (supplément 5 €)

Foie gras et lentilles en gelée de sangria blanche à la mangue;
Crème brûlée de foie gras et pomme verte; Petit burger au foie
gras et chutney

☉ SAMEDI 08 NOVEMBRE 17:00 - 19:00 | VENDREDI 14 NOVEMBRE
09:30 - 11:30 | LUNDI 17 NOVEMBRE 14:00 - 16:00 | LUNDI 24
NOVEMBRE 19:00 - 21:00

Prévoir pour ce cours : 2 verrine(s) + 1 ramequin(s) à crème
brûlée + 2 boîte(s) hermétique(s)

LA TERRINE DE FOIE GRAS (Conservation de la terrine jusqu'à Noël) (supplément 15 €)

Tatin feuilletée aux endives confites et foie gras; Terrine de foie
gras au naturel : cuisson traditionnelle, au micro-ondes, au
chalumeau...

☉ LUNDI 10 NOVEMBRE 19:00 - 21:00 | SAMEDI 15 NOVEMBRE 14:00
- 16:00 | MARDI 25 NOVEMBRE 14:00 - 16:00

Prévoir pour ce cours : 1 terrine de 600g

LES MACARONS

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

☉ MARDI 18 NOVEMBRE 14:00 - 16:00 | MARDI 25 NOVEMBRE 09:30 -
11:30 | MERCREDI 26 NOVEMBRE 19:00 - 21:00 | SAMEDI 29
NOVEMBRE 09:30 - 11:30

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