

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>

LE TOUR DU MONDE DES VINS : Cours de cuisine suivi du dîner accord mets et vins (supplément 15 €)

Verrine poivron grillé, mousse au thym et crumble au parmesan; Agneau confit en croûte de thym, poêlée de légumes d'automne; Compotée pomme-pruneaux au vin, tuiles aux noix

☉ JEUDI 09 OCTOBRE 19:00 - 23:00

CULINO-VINO

Panna cotta au chèvre frais, figues en compotée au porto et tuiles de figues; Suprême de volaille aux écrevisses, sauce à la bisque au vin blanc; Vin chaud liégeois (gelée au vin et épices, chantilly et tuiles dentelle)

☉ MARDI 07 OCTOBRE 09:30 - 11:30 | MERCREDI 08 19:00 - 21:00 | SAMEDI 11 09:30 - 11:30 | LUNDI 13 OCTOBRE 14:00 - 16:00
Prévoir pour ce cours : 4 ramequin(s) + 4 boîte(s)

LA ROUTE DES EPICES

Gambas flambées, crème gingembre paprika; Veau au safran, coings confits et noix caramélisées; Verrine biscuit aux épices, choco crémeux et poires

☉ MARDI 07 OCTOBRE 14:00 - 16:00 | VENDREDI 10 09:30 - 11:30 | JEUDI 16 OCTOBRE 19:00 - 21:00 | SAMEDI 18 09:30 - 11:30
Prévoir pour ce cours : 1 boîte(s)

SO SAUCES

Rémoulade de chou fleur, gambas aux herbes; Ravioles de légumes, beurre blanc à la coriandre; Œufs meurette (sauce au vin rouge)

☉ MERCREDI 08 OCTOBRE 14:00 - 16:00 | SAMEDI 11 OCTOBRE 14:00 - 16:00 | LUNDI 13 OCTOBRE 19:00 - 21:00 | VENDREDI 17 OCTOBRE 19:00 - 21:00 | MERCREDI 22 OCTOBRE 09:30 - 11:30
Prévoir pour ce cours : 10 boîte(s)

LE POISSON : FISH-TREMENT BON !

Paupiette de saumon fumé à la crème d'avocat; Papillote de poisson à la julienne de légumes et estragon; Mousseline de poisson, émulsion orange-soja

☉ VENDREDI 10 OCTOBRE 14:00 - 16:00 | JEUDI 16 OCTOBRE 09:30 - 11:30 | JEUDI 23 OCTOBRE 09:30 - 11:30 | SAMEDI 25 OCTOBRE 14:00 - 16:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte(s)

C'EST DE SAISON

Crémeux de fenouil, émulsion crevettes; Brandade de poisson au potiron, romarin et noisettes; Vin chaud liégeois (gelée au vin et épices, chantilly et tuiles dentelle)

☉ SAMEDI 11 OCTOBRE 17:00 - 19:00 | MARDI 14 OCTOBRE 19:00 - 21:00 | JEUDI 16 14:00 - 16:00 | JEUDI 23 19:00 - 21:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) + 1 petit plat à gratin + 2 ramequin(s)

PROMENONS-NOUS DANS LES BOIS

Ile flottante aux champignons, canard fumé et pain doré; Veau farci aux noix et pruneaux; Rochers pralinés

☉ MARDI 14 OCTOBRE 09:30 - 11:30 | VENDREDI 24 OCTOBRE 14:00 - 16:00 | SAMEDI 25 09:30 - 11:30 | MARDI 28 19:00 - 21:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s)

Les séances durent deux heures

LES MACARONS

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

☉ MARDI 14 OCTOBRE 14:00 - 16:00 | SAMEDI 25 OCTOBRE 17:00 - 19:00 | LUNDI 27 19:00 - 21:00 | MERCREDI 29 09:30 - 11:30
Prévoir pour ce cours : 1 plateau + 1 boîte(s)

MENU COCOONING

Crème de poulet au céleri; Chartreuse de pintade; Irish coffee cake au crumble de fruits secs

☉ VENDREDI 17 OCTOBRE 09:30 - 11:30 | SAMEDI 18 OCTOBRE 13:30 - 15:30 | MARDI 21 19:00 - 21:00 | JEUDI 23 14:00 - 16:00
Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s)

LE CANARD (supplément 5 €)

Langues de chat épicées au magret séché maison; Magret de canard, légumes d'automne, jus au balsamique; Aumônière au confit de canard, pomme Granny et jus vert

☉ LUNDI 20 OCTOBRE 19:00 - 21:00 | MARDI 21 OCTOBRE 14:00 - 16:00 | JEUDI 30 OCTOBRE 09:30 - 11:30 | SAMEDI 01 NOVEMBRE 14:00 - 16:00

Prévoir pour ce cours : 6 boîte(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

☉ MARDI 21 OCTOBRE 09:30 - 11:30 | MERCREDI 29 OCTOBRE 19:00 - 21:00 | VENDREDI 31 OCTOBRE 14:00 - 16:00 | SAMEDI 01 NOVEMBRE 09:30 - 11:30

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

LA PATISSERIE : TARTE INFINIMENT CAFE SELON PIERRE HERME

Tarte infiniment café, selon Pierre Hermé

☉ MERCREDI 22 OCTOBRE 19:00 - 21:00 | VENDREDI 24 OCTOBRE 09:30 - 11:30 | SAMEDI 01 NOVEMBRE 17:00 - 19:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte(s)

ENFANTS : LE MENU DE SAISON

Muffins aux noisettes et emmental; Ficelles picardes; Crème catalane

☉ LUNDI 20 OCTOBRE 14:00 - 16:00 | MERCREDI 29 14:00 - 16:00
Prévoir pour ce cours : 1 boîte(s) + 1 petit plat à gratin

ENFANTS : PETIT GOÛTER D'AUTOMNE

Cake d'automne; Moelleux châtaigne et miel; Samossas pomme-cannelle

☉ MERCREDI 22 14:00 - 16:00 | LUNDI 27 OCTOBRE 14:00 - 16:00
Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s)

PARENT-ENFANT : NOTRE MENU PRET A L'AVANCE

(inscription en binôme 1 adulte/1 enfant - prix 34€/binôme)
Cheesecake potiron et noisettes; Coquilles bretonnes; Sablé breton au cœur chocolat

☉ VENDREDI 24 OCTOBRE 19:00 - 21:00 | MARDI 28 14:00 - 16:00 | JEUDI 30 14:00 - 16:00

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