

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

Les séances durent deux heures

## LE PAIN

Baguette traditionnelle; Fougasse

☉ MARDI 02 OCTOBRE 14:00 | JEUDI 04 OCTOBRE 19:00 | SAMEDI 06 OCTOBRE 14:00 | MERCREDI 10 OCTOBRE 09:30

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

## LES MACARONS

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

☉ MARDI 02 OCTOBRE 19:00 | SAMEDI 06 OCTOBRE 09:30 | LUNDI 08 OCTOBRE 14:00 | MARDI 09 OCTOBRE 09:30 | LUNDI 22 OCTOBRE 19:00

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

## TOUT CHOCOLAT

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

☉ JEUDI 04 OCTOBRE 14:00 | VENDREDI 12 OCTOBRE 09:30 | MARDI 16 OCTOBRE 19:00 | SAMEDI 20 OCTOBRE 09:30

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

## LE CANARD (supplément 5 €)

Terrine de canard en brioche; Wok de canard à l'asiatique; Pastilla au confit de canard

☉ VENDREDI 05 OCTOBRE 09:30 | LUNDI 08 OCTOBRE 19:00 | MARDI 09 OCTOBRE 14:00 | SAMEDI 13 OCTOBRE 14:30

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

## LES SABAYONS

Flan au potiron, sabayon parmesan; Gambas marinées au citron, sabayon mousseux au curry; Sabayon au chocolat noir et éclat de châtaigne

☉ SAMEDI 06 OCTOBRE 16:30 | JEUDI 11 OCTOBRE 14:00 | LUNDI 15 OCTOBRE 19:00 | MARDI 30 OCTOBRE 09:30

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s) + 1 ramequin(s)

## LE POISSON

Poisson du jour, sauce à l'armoricaine; Échalote farcie au poisson; Cannelloni au saumon, crème de safran

☉ MARDI 09 OCTOBRE 19:00 | MARDI 16 OCTOBRE 09:30 | SAMEDI 27 OCTOBRE 09:30 | MARDI 30 OCTOBRE 14:00

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

## LE PARIS-BREST

Paris-Brest

☉ LUNDI 22 OCTOBRE 14:00 | SAMEDI 27 OCTOBRE 16:30

Prévoir pour ce cours : 1 assiette

## LES SAVEURS D'OLIVIERS & CO

Oeuf cocotte au parfum de truffe; Tajine d'agneau façon Oliviers and Co; Sablés glacés au vinaigre balsamique à la figue

☉ MERCREDI 10 OCTOBRE 19:00 | VENDREDI 19 OCTOBRE 14:00 | SAMEDI 27 OCTOBRE 14:00

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

## LES CHAMPIGNONS

Raviolis à la viande et aux champignons, gratinés au yaourt; Tourte aux champignons et à l'ail doux; Soufflé aux champignons

☉ SAMEDI 13 OCTOBRE 17:00 | MARDI 16 OCTOBRE 14:00 | VENDREDI 26 OCTOBRE 09:30 | LUNDI 29 OCTOBRE 19:00

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

## L'AUTOMNE

Mousse de foies de volaille au porto; Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne; Roulé à la pâte tartiner croustillante à la noisette maison

☉ LUNDI 15 OCTOBRE 14:00 | SAMEDI 20 OCTOBRE 16:30 | MARDI 23 OCTOBRE 19:00 | JEUDI 25 OCTOBRE 09:30

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

## LES NOIX DE SAINT-JACQUES (supplément 5 €)

Noix de St-Jacques poêlées, fondue d'oignon et crème au poivre; Crémeux de topinambours au c?ur de St-Jacques; Brick de St-Jacques au Morbier

☉ VENDREDI 19 OCTOBRE 09:30 | SAMEDI 20 OCTOBRE 14:00 | JEUDI 25 OCTOBRE 19:00 | VENDREDI 26 OCTOBRE 14:00 | MARDI 30 OCTOBRE 19:00

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

## COURS DE CUISINE - DÎNER OENOLOGIQUE (supplément 15 €)

Velouté d'oignons, tartine au bleu; Jouses de porc confites au vin moelleux; Tarte au café meringuée

☉ MERCREDI 24 OCTOBRE 19:00

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

## ATELIER ENFANTS (6-12 ANS) : LE NORD

Flamenkueche; Spéculos glaçage au fondant

☉ LUNDI 29 OCTOBRE 14:00

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

## ATELIER ENFANTS (6-12 ANS)

Éclairs au jambon et sauce Mornay; Congolais

☉ MERCREDI 31 OCTOBRE 14:00

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