

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

## LES ECHALOTES ET LES FRAMBOISES DE FLEURON D'ANJOU

Moelleux de pomme de terre, cœur échalotes; Quinoa façon risotto aux deux échalotes; Biscuit noisette, ganache lait et framboises

☉ JEUDI 19 SEPTEMBRE 14:00 | JEUDI 19 SEPTEMBRE 19:00 | SAMEDI 21 SEPTEMBRE 17:00

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

## COURS DE CUISINE SUIVI DU DINER OENOLOGIQUE (supplément 15 €)

Liptauer (tartinaute autrichienne au paprika); Yassa au poulet; La bavaroise aux poires et chips de poires

☉ JEUDI 12 SEPTEMBRE 19:00

## LE MENU DE SAISON

Thon, figues fraîches et crème de feuille de figuier; Gambas sautées, fenouil au curcuma, sauce aioli; Tartelette briochées aux prunes

☉ LUNDI 16 SEPTEMBRE 19:00 | MARDI 17 SEPTEMBRE 14:00 | LUNDI 23 SEPTEMBRE 14:00 | MARDI 24 SEPTEMBRE 19:00 | MERCREDI 25 SEPTEMBRE 09:30 | SAMEDI 28 SEPTEMBRE 14:00

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

## LA VIENNOISERIE

Les viennoiseries (croissant, pain au chocolat...)

☉ JEUDI 29 AOÛT 14:30 | MARDI 03 SEPTEMBRE 09:30 | MERCREDI 11 SEPTEMBRE 19:00 | VENDREDI 27 SEPTEMBRE 14:00 | SAMEDI 28 SEPTEMBRE 16:30

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

## LA RENTREE

Tartare d'artichaut, bouillon melon et citron; Canard, compote de tomates acidulée, vinaigrette aux herbes et jus de viande; Moelleux chocolat au lait et cœur de nougat

☉ LUNDI 02 SEPTEMBRE 19:00 | VENDREDI 13 SEPTEMBRE 14:00 | VENDREDI 20 SEPTEMBRE 09:30 | MARDI 24 SEPTEMBRE 09:30 | MERCREDI 25 SEPTEMBRE 19:00 | SAMEDI 28 SEPTEMBRE 09:30

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

## LES GOURMANDISES EN ANJOU

Pâté aux prunes; Soufflé au Cointreau; Nougatine au chocolat bleu

☉ MARDI 03 SEPTEMBRE 19:00 | JEUDI 05 SEPTEMBRE 14:00 | LUNDI 09 SEPTEMBRE 14:00 | MERCREDI 11 SEPTEMBRE 09:30 | MERCREDI 18 SEPTEMBRE 19:00 | SAMEDI 21 SEPTEMBRE 14:30

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

## LES ACCROCHE-COEURS : CAP A L'OUEST

Fajitas maison au bœuf; Magret de canard au poivre de Sichuan et balsamique, écrasé de pommes et céleri; Le fameux cheesecake new-yorkais

☉ MERCREDI 04 SEPTEMBRE 19:00 | VENDREDI 06 SEPTEMBRE 14:00 | SAMEDI 07 SEPTEMBRE 09:30

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

## LES POMMES

Rouleaux de printemps pomme verte et saumon; Brochette de volaille marinée au jus de pomme et citronnelle; Gâteau de pommes, nougatine et mousse cacahuètes

☉ JEUDI 05 SEPTEMBRE 09:30 | JEUDI 12 SEPTEMBRE 14:00 | SAMEDI 14 SEPTEMBRE 09:30 | JEUDI 26 SEPTEMBRE 19:00

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

## LA BRETAGNE

Tartelette de sarrasin aux oignons fondants; Dos de poisson, cuisson basse température, jus coquillages et agrumes; Kouign amann

☉ SAMEDI 07 SEPTEMBRE 14:00 | LUNDI 09 SEPTEMBRE 19:00 | MARDI 10 SEPTEMBRE 14:00 | VENDREDI 13 SEPTEMBRE 09:30 | JEUDI 26 SEPTEMBRE 09:30 | VENDREDI 27 SEPTEMBRE 19:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 plat a gratin grand

## LE CHORIZO

Spirale de calamar et chorizo; Houmous onctueux au citron confit et chorizo poêlé; Ravioles au chorizo, crème de bouillon de légumes

☉ MARDI 10 SEPTEMBRE 19:00 | SAMEDI 14 SEPTEMBRE 14:00 | LUNDI 16 SEPTEMBRE 14:00 | MERCREDI 18 SEPTEMBRE 09:30 | LUNDI 23 SEPTEMBRE 19:00

Prévoir pour ce cours : 5 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 27 AOÛT 14:30 | VENDREDI 06 SEPTEMBRE 09:30 | MARDI 17 SEPTEMBRE 19:00 | MERCREDI 25 SEPTEMBRE 14:00

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

## ENFANTS : LES GOÛTERS DE LA RENTREE

Pots de crème à la vanille; Les langues de chat; Serpentinaux amandes et à l'eau de fleur d'oranger

☉ MERCREDI 28 AOÛT 14:30 | LUNDI 02 SEPTEMBRE 14:00

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

## ENFANTS : LES FRUITS DE SAISON

Quatre-quarts aux pommes; Clafoutis aux abricots; Tartelette aux groseilles et fromage blanc

☉ VENDREDI 30 AOÛT 14:00 | MARDI 03 SEPTEMBRE 14:00

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