



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

LA BÛCHE DE NOËL

La bûche chocolat exotique (mousse chocolat au lait - passion - bavaroise orange - biscuit chocolat)

☉ JEUDI 08 DÉCEMBRE 09:30 | MERCREDI 14 DÉCEMBRE 14:00

LE MENU DU REVEILLON

Bisque de langoustines, îles flottantes au safran; Filet de volaille farci aux châtaignes et champignons, mousse à l'huile de noisette, risotto crémeux; Brioche aux escargots

☉ VENDREDI 09 DÉCEMBRE 14:00 | MERCREDI 14 DÉCEMBRE 19:00 | SAMEDI 17 DÉCEMBRE 14:30 | SAMEDI 17 DÉCEMBRE 17:00 | LUNDI 19 DÉCEMBRE 14:00 | MARDI 20 DÉCEMBRE 19:00 | MERCREDI 21 DÉCEMBRE 09:30 | MERCREDI 21 DÉCEMBRE 18:00

LE SUCRE

Guimauve; Décor en chocolat; Caramel au chocolat

☉ VENDREDI 09 DÉCEMBRE 18:00 | MERCREDI 14 DÉCEMBRE 09:30 | LUNDI 26 DÉCEMBRE 14:00

LA TERRINE DE FOIE GRAS (supplément 15 €)

Tatin feuilletée aux endives confites et foie gras; Terrine de foie gras de canard au Coteaux Du Layon

☉ SAMEDI 10 DÉCEMBRE 09:30 | LUNDI 12 DÉCEMBRE 19:00 | MARDI 13 DÉCEMBRE 14:00 | LUNDI 19 DÉCEMBRE 09:30

LES ENTRÉES DU RÉVEILLON

Damier croustillant aux pommes et aux deux boudins; Crème de légumes anciens, ravioles de canard; Mousseline de crevettes en habits d'endives, coulis Cointreau

☉ LUNDI 12 DÉCEMBRE 14:00 | VENDREDI 16 DÉCEMBRE 09:30 | LUNDI 19 DÉCEMBRE 19:00

LES NOIX DE SAINT-JACQUES (supplément 5 €)

Carpaccio de St-Jacques, façon tahitienne; St-Jacques poêlées, beurre de citron confit; Soufflé aux noix de St-Jacques

☉ MARDI 13 DÉCEMBRE 09:30 | MARDI 13 DÉCEMBRE 19:00

ENFANTS : Les brioches

Les brioches : aux pralines roses ? façon pain au lait ? aux pépites de chocolat

☉ MERCREDI 21 DÉCEMBRE 14:00 | MARDI 27 DÉCEMBRE 14:00

LES MACARONS

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

☉ JEUDI 22 DÉCEMBRE 09:30 | LUNDI 26 DÉCEMBRE 19:00 | JEUDI 29 DÉCEMBRE 14:00

ENFANTS : Les chocolats de Noël

Les truffes feuilletine; Les truffes lait et miel

☉ JEUDI 22 DÉCEMBRE 14:00 | MERCREDI 28 DÉCEMBRE 14:00

LE CHOCOLAT

Chocolat praliné feuilletine; Croquine aux amandes; Truffes noires au gingembre

☉ MARDI 27 DÉCEMBRE 19:00

Pour remporter vos préparations, pensez à vous équiper en glacière et pains de glace et munissez-vous des plats suivants :

Les macarons : 1 plateau

Les St-Jacques : 2 ramequins pour soufflé + 3 boîtes hermétiques

La terrine de foie gras : terrine 600g + 1 boîte hermétique

Le chocolat : 3 boîtes hermétiques

Le menu du réveillon : 5 boîtes hermétiques

La bûche de Noël : 1 plateau

Le sucre : 3 boîtes hermétiques

Les entrées du réveillon : 4 boîtes hermétiques + 2 ramequins

Enfants: 3 boîtes hermétiques

POUR NOËL, PENSEZ AUX BONS CADEAUX