

### LES MACARONS

Macarons au chocolat; Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco  
SAMEDI 01 JUIN 10:00 | MERCREDI 12 JUIN 14:00 | MARDI 18 JUIN 09:00 | LUNDI 24 JUIN 13:45  
Prévoir pour ce cours 1 petit plateau ou 2 boîtes hermétiques

### LA LOUISIANE

Salade Cajun; Jambalaya; Tarte aux noix de Pécan  
☉ LUNDI 03 JUIN 14:00 | MARDI 11 JUIN 09:00 | LUNDI 17 JUIN 19:00 | MERCREDI 26 JUIN 14:00  
Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) + 3 moules à tartelette

### LA CHINE

Raviolis au porc; Riz sauté à l'aigre-douce; Soupe aux crevettes  
☉ LUNDI 03 JUIN 19:00 | MERCREDI 12 JUIN 09:00 | MARDI 18 JUIN 14:00 | JEUDI 27 JUIN 14:00 | SAMEDI 29 JUIN 09:00  
Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

### LE BARBECUE

Brochette de volaille sur la route des indes, sauce curry; Travers de porc caramélisés, sauce barbecue; Sauce onctueuse aux herbes (pour côte de boeuf)  
☉ MARDI 04 JUIN 14:00 | SAMEDI 08 JUIN 09:00 | JEUDI 13 JUIN 09:00 | VENDREDI 21 JUIN 09:00 | LUNDI 24 JUIN 19:00  
Prévoir pour ce cours : 5 boîtes hermétiques

### LE MENU DE L'ETE

Terrine d'asperges et ricotta; Agneau mariné et sa semoule colorée; Nougat glacé  
☉ MERCREDI 05 JUIN 09:00 | SAMEDI 15 JUIN 09:00 | JEUDI 20 JUIN 14:00 | MERCREDI 26 JUIN 19:00  
Prévoir pour ce cours 4 ramequins à four + 2 boîtes hermétiques + 6 ramequins

### ATELIER ENFANT

Cordon bleu; Rôstis de légumes; Verrine chocolat crumble  
☉ MERCREDI 05 JUIN 14:00 | MERCREDI 19 JUIN 14:00  
Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques + 6 verrines de taille moyenne

### LES TARTARES DE LA MER (supplément 3 euros)

Canapés croustillants au tartare de poisson; Tartare aux deux saumons et pomme verte; Tartare de langoustines et cappuccino d'endives  
☉ MERCREDI 05 JUIN 19:00 | JEUDI 13 JUIN 14:00 | MERCREDI 19 JUIN 09:00 | MERCREDI 26 JUIN 09:00  
Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques

### LES TARTES DE SAISON

Tarte dacquoise soufflée à la framboise; Tarte Abricot - Rhubarbe  
☉ JEUDI 06 JUIN 09:00 | MARDI 11 JUIN 14:00 | MERCREDI 19 JUIN 19:00 | JEUDI 27 JUIN 09:00 | SAMEDI 29 JUIN 14:00  
Prévoir pour ce cours 1 grande assiette + 3 moules à tartelette

### LES TAPAS

Chaussons au thon et comté; Croustillant au chèvre pimenté et fruit sec; Palet de pomme de terre façon italienne  
☉ VENDREDI 07 JUIN 09:00 | LUNDI 10 JUIN 19:00 | VENDREDI 14 JUIN 14:00 | JEUDI 20 JUIN 09:00 | VENDREDI 28 JUIN 09:00  
Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

### LES SUSHIS (supplément 5 euros)

Les sushis et les makis; Salade de chou japonaise  
☉ VENDREDI 07 JUIN 14:00 | SAMEDI 15 JUIN 14:00  
Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques

### LE CAMEL

Quenelles de chèvre et dentelles de caramel; Crevettes au poivre et caramel; Coulant au caramel  
☉ MERCREDI 12 JUIN 19:00 | LUNDI 17 JUIN 14:00 | SAMEDI 22 JUIN 09:00 | MARDI 25 JUIN 09:00  
Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 3 ramequins à four

### LE DINER DE L'ATELIER (supplément 5 €)

**Cours de cuisine suivi d'une dégustation**  
**Au menu** : Pastilla de poire au bleu et éclats de noix; Couscous de blé noir, porc en réduction de cidre; Confit de rhubarbe aux fraises, sablé breton à la pistache  
☉ SAMEDI 15 JUIN 19:00

### SOIREE TROPHEE ROSES DES SABLES 2013

**En partenariat avec l'association Les Roz'Isas, l'Atelier Gourmand organise un cours de cuisine marocaine suivi d'une dégustation afin de soutenir leur projet**

**Au menu** : Brick au thon à l'orientale; Tajine de keftas de boeuf au cumin; Rosace d'oranges à l'orientale  
☉ VENDREDI 21 JUIN 18:00

### ATELIER PARENT / ENFANT

**Cours de cuisine en binôme (un adulte accompagné d'un enfant)**  
Panna cotta au chèvre, miroir de concombre; Brochettes de crevettes, volaille et ananas; Craquelins aux fraises  
☉ SAMEDI 22 JUIN 14:00  
Prévoir pour ce cours : 4 ramequins ou 8 verrines de taille moyenne + 4 boîtes hermétiques