



Pour vous inscrire, retournez le bulletin d'inscription disponible sur le site Internet www.atelier-gourmand.fr
ou demandez-le par téléphone au 02 41 86 92 40.
Pour toutes vos questions, n'hésitez pas à nous contacter ou à laisser un message.

| | 9h30-11h30 (sauf mention contraire) | 14h00-16h00 (sauf mention contraire) | De 19h à 21h (sauf mention contraire) |
|-----------------|--|--|--|
| lundi 2 mai | | | LA PIÈCE MONTÉE |
| mardi 3 mai | | | LES MACARONS Macarons au chocolat Macarons au caramel au beurre salé, coco, café ou pistaches |
| mercredi 04 mai | | ATELIER ENFANTS (6-12ans) Tarif TTC : 22€ / enfant La cuisine du monde Tzatziki Nouilles sautées Cornes de gazelle | |
| jeudi 05 mai | ATELIER ENFANTS (6-12ans) Tarif TTC : 22€ / enfant Tartelette au chocolat Chaussons sables pomme-banane | | LE PIQUE-NIQUE Gougères (Pâte à choux au fromage) Terrine de canard aux deux poivres Muffins au cassis |
| vendredi 06 mai | | LES DESSERTS AUX BONBONS Mousse et tuiles au Carambar Financier à la crème fouettée aux fraises tagada Panna cotta café et réglisse, filaments au réglisse | |
| samedi 07 mai | LA CUISINE DU MONDE Tempura de gambas, sauce acidulée au gingembre Curry de bœuf massamam Blanc manger coco, sauce framboise | RESERVE | |
| lundi 09 mai | | | L'ASIE Nems vietnamiennes Gambas croustillantes, wok de légumes de printemps au lait de coco Chop suey (nouilles frites aux légumes et viande) |
| mardi 10 mai | | LE PIQUE-NIQUE Gougères (Pâte à choux au fromage) Terrine de canard aux deux poivres Muffins au cassis | RESERVE |
| mercredi 11 mai | | LE FRAISIER | LE POISSON Pavé de poisson, viennoise au romarin Rillettes de poisson au citron vert Roulé de poisson, mousseline au saumon et beurre vert |
| jeudi 12 mai | RESERVE | | COCKTAILS ET BOUCHÉES APÉRITIVES (supplément 5 euros) Réalisez en équipe des bouchées apéritives puis dégustez-les avec des cocktails en accord, guidé par Yann LeGoff de Barnan à Domicile Verrine aux agrumes et volaille mariné au gingembre Rhubarbe au bacon façon cheesecake Bouchées de saumon mi-cuit |
| vendredi 13 mai | LE PIQUE-NIQUE Gougères (Pâte à choux au fromage) Terrine de canard aux deux poivres Muffins au cassis | L'ASIE Nems vietnamiennes Gambas croustillantes, wok de légumes de printemps au lait de coco Chop suey (nouilles frites aux légumes et viande) | RESERVE |
| samedi 14 mai | LES EPICES ET AROMATES Crème d'asperges à la mozzarella, pesto aux herbes Ravioles d'agneau confit à la menthe et courgettes au citron Rhubarbe croustillante au gingembre | RESERVE | RESERVE |
| lundi 16 mai | L'ASIE Nems vietnamiennes Gambas croustillantes, wok de légumes de printemps au lait de coco Chop suey (nouilles frites aux légumes et viande) | | LES EPICES ET AROMATES Crème d'asperges à la mozzarella, pesto aux herbes Ravioles d'agneau confit à la menthe et courgettes au citron Rhubarbe croustillante au gingembre |
| mardi 17 mai | | LES OLIVES Tajine de poulet au citron confit et olives vertes Financiers à la tapenade Tatin aux tomates confites et olives noires | RESERVE |
| mercredi 18 mai | | | LE FRAISIER |
| jeudi 19 mai | LES MACARONS Macarons au chocolat - Macarons au caramel au beurre salé, coco, café ou pistaches | LES ASPERGES ET LES FRAISES DE FLEURON D'ANJOU Mousse d'oignons nouveaux, crème et tempura d'asperges Risotto vert aux asperges Sablé breton aux fraises | LES ASPERGES ET LES FRAISES DE FLEURON D'ANJOU Mousse d'oignons nouveaux, crème et tempura d'asperges Risotto vert aux asperges Sablé breton aux fraises |
| vendredi 20 mai | LE POISSON Pavé de poisson, viennoise au romarin Rillettes de poisson au citron vert Roulé de poisson, mousseline au saumon et beurre vert | LES EPICES ET AROMATES Crème d'asperges à la mozzarella, pesto aux herbes Ravioles d'agneau confit à la menthe et courgettes au citron Rhubarbe croustillante au gingembre | |
| samedi 21 mai | RESERVE | LES MACARONS Macarons au chocolat - Macarons au caramel au beurre salé, coco, café ou pistaches | RESERVE |
| lundi 23 mai | LE PAYS BASQUE Panna cota aux légumes confits, coulis au poivron et chips de lard Poulet basquaise Berêt basque (généoise et chocolat) | LA PIÈCE MONTÉE | LES DESSERTS AUX BONBONS Mousse et tuiles au Carambar Financier à la crème fouettée aux fraises tagada Panna cotta café et réglisse, filaments au réglisse |
| mardi 24 mai | | LE POISSON Pavé de poisson, viennoise au romarin Rillettes de poisson au citron vert Roulé de poisson, mousseline au saumon et beurre vert | LES OLIVES Tajine de poulet au citron confit et olives vertes Financiers à la tapenade Tatin aux tomates confites et olives noires |
| mercredi 25 mai | | | LE PAYS BASQUE Panna cota aux légumes confits, coulis au poivron et chips de lard Poulet basquaise Berêt basque (généoise et chocolat) |
| jeudi 26 mai | LES EPICES ET AROMATES Crème d'asperges à la mozzarella, pesto aux herbes Ravioles d'agneau confit à la menthe et courgettes au citron Rhubarbe croustillante au gingembre | LE PAYS BASQUE Panna cota aux légumes confits, coulis au poivron et chips de lard Poulet basquaise Berêt basque (généoise et chocolat) | RESERVE |
| vendredi 27 mai | LES OLIVES Tajine de poulet au citron confit et olives vertes Financiers à la tapenade Tatin aux tomates confites et olives noires | | |
| samedi 28 mai | RESERVE | L'ASIE Nems vietnamiennes Gambas croustillantes, wok de légumes de printemps au lait de coco Chop suey (nouilles frites aux légumes et viande) | |
| | | Les cours thématiques | Les cours spéciaux |

Les macarons : 1 plateau
Les épices et aromates : 5 boîtes hermétiques
Les olives : 3 boîtes hermétiques
Le pays basque : 5 boîtes hermétiques
Le poisson : 4 boîtes hermétiques
Les desserts aux bonbons : 4 ramequins + 4 boîtes hermétiques

Le pique-nique : 3 boîtes hermétiques
L'Asie : 4 boîtes hermétiques
Les asperges et fraises : 2 verres + 3 boîtes hermétiques
Le fraisier et la pièce montée : 1 grande assiette
Les enfants : 3 boîtes hermétiques

RECEVEZ DIRECTEMENT LE PROGRAMME PAR COURRIER ELECTRONIQUE
DES SA PARUTION EN NOUS COMMUNIQUANT VOTRE ADRESSE MAIL SUR WWW.ATELIER-GOURMAND.FR

PENSEZ AUX BONS-CADEAUX POUR LA FÊTE DES MERES