



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 29 août			
mardi 30 août		ENFANTS (6-12 ans - 22€ / enfant) L'ITALIE Pizza aux tomates, mozzarella et jambon Tiramisu	
mercredi 31 août		ENFANTS (6-12 ans - 22€ / enfant) LA RENTRÉE Smoothie aux fruits rouges Suprême de volaille roulé au kiri Financiers	
mardi 06 septembre		LES MACARONS Macarons au chocolat Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco	
mercredi 07 septembre			LA THAÏLANDE Soupe de porc épicée Pad thaïe Pudding au gingembre
jeudi 08 septembre			LES ACCROCHE-COEURS : CAP A L'EST Raviolis à la viande et au yaourt bulgare Boeuf stroganov Blintchikis (blinis sucrés) flambés à la vodka
vendredi 09 septembre		LES ACCROCHE-COEURS : CAP A L'EST Raviolis à la viande et au yaourt bulgare Boeuf stroganov Blintchikis (blinis sucrés) flambés à la vodka	
samedi 10 septembre	LES ACCROCHE-COEURS : CAP A L'EST Raviolis à la viande et au yaourt bulgare Boeuf stroganov Blintchikis (blinis sucrés) flambés à la vodka		
lundi 12 septembre		LA THAÏLANDE Soupe de porc épicée Pad thaïe Pudding au gingembre	RESERVE
mardi 13 septembre		LES GOURMANDISES EN ANJOU Pâté aux prunes Soufflé au Cointreau Nougatine au chocolat bleu	LA BRETAGNE Moules au safran Feuilleté à l'andouille de Guémené Kouign amann
mercredi 14 septembre			LES GOURMANDISES EN ANJOU Pâté aux prunes Soufflé au Cointreau Nougatine au chocolat bleu
jeudi 15 septembre	LA BRETAGNE Moules au safran Feuilleté à l'andouille de Guémené Kouign amann		LE PANIER DE SAISON Mousse de légumes verts en bouquet de haricots verts Tajine de canard à la figue Compotée de prunes, biscuit au sésame
vendredi 16 septembre	LA THAÏLANDE Soupe de porc épicée Pad thaïe Pudding au gingembre	LE PANIER DE SAISON Mousse de légumes verts en bouquet de haricots verts Tajine de canard à la figue Compotée de prunes, biscuit au sésame	
samedi 17 septembre	LA BRETAGNE Moules au safran Feuilleté à l'andouille de Guémené Kouign amann	LA THAÏLANDE Soupe de porc épicée Pad thaïe Pudding au gingembre	
lundi 19 septembre			
mardi 20 septembre		LES DESSERTS CLASSIQUES Tartelette aux pommes façon rose Flan pâtissier Tarte amandine aux poires	RESERVE
mercredi 21 septembre	LES GOURMANDISES EN ANJOU Pâté aux prunes Soufflé au Cointreau Nougatine au chocolat bleu		LES ECHALOTES ET FRAMBOISES DE FLEURON D'ANJOU Tatin feuilletée aux échalotes confites Poisson, vinaigrette à l'échalote et citron confit et pois chiche crémeux Soufflé à la framboise
jeudi 22 septembre	LES ECHALOTES ET FRAMBOISES DE FLEURON D'ANJOU Tatin feuilletée aux échalotes confites Poisson, vinaigrette à l'échalote et citron confit et pois chiche crémeux Soufflé à la framboise		LES POMMES Gaspacho de pomme verte au concombre Pomme farcie au canard, miettes aux épices Allumettes feuilletées, crème caramel et chips de pomme
vendredi 23 septembre		LES POMMES Gaspacho de pomme verte au concombre Pomme farcie au canard, miettes aux épices Allumettes feuilletées, crème caramel et chips de pomme	
samedi 24 septembre	LES POMMES Gaspacho de pomme verte au concombre Pomme farcie au canard, miettes aux épices Allumettes feuilletées, crème caramel et chips de pomme		
lundi 26 septembre	LES DESSERTS CLASSIQUES Tartelette aux pommes façon rose Flan pâtissier Tarte amandine aux poires		LES MACARONS Macarons au chocolat Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco
mardi 27 septembre		LA BRETAGNE Moules au safran Feuilleté à l'andouille de Guémené Kouign amann	LES DESSERTS CLASSIQUES Tartelette aux pommes façon rose Flan pâtissier Tarte amandine aux poires
mercredi 28 septembre			LE CHORIZO Espadon poêlé, compote de tomates au chorizo, vinaigrette au basilic et jus de viande Velouté de coco, chips de chorizo Mignon de porc au chorizo, jus au balsamique
jeudi 29 septembre	LE PANIER DE SAISON Mousse de légumes verts en bouquet de haricots verts Tajine de canard à la figue Compotée de prunes, biscuit au sésame	LE CHORIZO Espadon poêlé, compote de tomates au chorizo, vinaigrette au basilic et jus de viande Velouté de coco, chips de chorizo Mignon de porc au chorizo, jus au balsamique	
vendredi 30 septembre	LE CHORIZO Espadon poêlé, compote de tomates au chorizo, vinaigrette au basilic et jus de viande Velouté de coco, chips de chorizo Mignon de porc au chorizo, jus au balsamique		
samedi 1 octobre	LES MACARONS Macarons au chocolat Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco	LES GOURMANDISES EN ANJOU Pâté aux prunes Soufflé au Cointreau Nougatine au chocolat bleu Les cours thématiques	Les cours spéciaux

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 gourmandises en Anjou : 2 ramequins pour soufflé + 2 boîtes hermétiques

La pâtisserie classique : 3 assiettes

Le chorizo : 6 boîtes hermétiques

Le panier de saison : 3 boîtes hermétiques + 2 ramequins

Les accroche-coeur : 3 boîtes hermétiques

Les enfants : L'Italie : 1 assiette + 2 coupes dessert

Les enfants : la rentrée : 3 boîtes hermétiques

La Thaïlande : 3 boîtes hermétiques

Les échalotes et framboises : 2 ramequins pour soufflé + 4 boîtes hermétiques

La Bretagne : 1 boîte hermétique + 2 plats à gratin moyen

Les pommes : 4 boîtes hermétiques

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