



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	14h00-16h00	De 19h à 21h (sauf mention contraire)
lundi 29 juin		LE PORTUGAL Crème de brandade Cataplana (marmite de poisson et fruits de mer) Pasteis de nata (flan traditionnel)	
mardi 30 juin		LE CAMEL Quenelles de chèvre et dentelles au caramel Porc au caramel Allumettes feuilletées, crème au caramel et chips de pomme	LE POIVRON Fleur de poivron au bœuf Crème de poivron jaune et tempura de carottes Langoustines à la compote pomme poivron aux épices
jeudi 02 juillet	LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...	LE POIVRON Fleur de poivron au bœuf Crème de poivron jaune et tempura de carottes Langoustines à la compote pomme poivron aux épices	LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...
vendredi 03 juillet	LE PORTUGAL Crème de brandade Cataplana (marmite de poisson et fruits de mer) Pasteis de nata (flan traditionnel)		RESERVE
samedi 04 juillet	RESERVE	RESERVE	RESERVE
lundi 06 juillet		ATELIER ENFANTS (Tarif TTC : 22€ / enfant) L'ITALIE Pizza Tiramisu aux fruits rouges	
mardi 07 juillet		ATELIER ENFANTS (Tarif TTC : 22€ / enfant) LES GOUTERS Verrine d'été Éclairs à la vanille	LE CAMEL Quenelles de chèvre et dentelles au caramel Porc au caramel Allumettes feuilletées, crème au caramel et chips de pomme
mercredi 08 juillet	LE POIVRON Fleur de poivron au bœuf Crème de poivron jaune et tempura de carottes Langoustines à la compote pomme poivron aux épices		LE PORTUGAL Crème de brandade Cataplana (marmite de poisson et fruits de mer) Pasteis de nata (flan traditionnel)
jeudi 09 juillet	LEGUMES D'ÉTÉ, GROSEILLE ET CASSIS En partenariat avec FLEURON D'ANJOU Nems de canard, réduction balsamique groseille Côtelette d'agneau farcie aux légumes Crêmet marbré au cassis		LEGUMES D'ÉTÉ, GROSEILLE ET CASSIS En partenariat avec FLEURON D'ANJOU Nems de canard, réduction balsamique groseille Côtelette d'agneau farcie aux légumes Crêmet marbré au cassis
vendredi 10 juillet	LE CAMEL Quenelles de chèvre et dentelles au caramel Porc au caramel Allumettes feuilletées, crème au caramel et chips de pomme	LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...	
		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
Fleuron D'Anjou : 4 boîtes hermétiques
Le Portugal : 3 boîtes hermétiques

Le caramel : 5 boîtes hermétiques
Le poivron : 4 boîtes hermétiques
Enfants (Italie) : 1 assiette + 2 verres
Enfants (Goûters) : 2 verres + 1 boîte hermétique

**RECEVEZ DIRECTEMENT LE PROGRAMME PAR COURRIER ELECTRONIQUE
DES SA PARUTION EN NOUS COMMUNIQUANT VOTRE ADRESSE MAIL**

L'ATELIER FERME POUR L'ÉTÉ ET VOUS RETROUVE AVEC PLAISIR EN SEPTEMBRE