

<http://www.atelier-gourmand.fr>

ATELIER GOURMAND LE MANS  
ZAC SUD DES HUANAUDIÈRES  
72230 RUAUDIN

**Samedi 01 décembre**

- ⊙ LE FOIE GRAS : TERRINE DE FOIE GRAS AU NATUREL , CUISSON TRADITIONNELLE (SUPPLEMENT 25 ?) 10:00 A 12:00

Terrine de foie gras au naturel : cuisson traditionnelle, au micro-ondes, au chalumeau...; Chutney aux fruits secs  
évoir pour ce cours :1 terrine de 600g+ 1 boîte(s) hermétique(s)

- ⊙ LA BÛCHE DE NOËL SURPRISE ADULTE/ENFANT 14:00 A 16:00

LA BUCHE DE NOEL SURPRISE

évoir pour ce cours :1 plateau(x)

**Mardi 04 décembre**

- ⊙ LE MENU DE DECEMBRE 18:30 A 20:30

Croustillant gambas et foie gras, réduction aux agrumes; Volaille , farce fine échalotes et noisettes, crémeux au céleri;  
Tuiles dentelle, tartare d'ananas et crème fouettée passion

évoir pour ce cours :4 boîte(s) hermétique(s) + 2 petit plat à gratin + 2 verre(s) transparent(s) + 2 ramequin(s)

**Mercredi 05 décembre**

- ⊙ LES PLATS DU RÉVEILLON 15:00 A 17:00

Magret farci au foie gras, sauce aigre douce épicée, pommes de terre tournées et rôties; Feuilleté de poisson, sabayon  
aux Coteaux du Layon

**Vendredi 07 décembre**

- ⊙ LES MACARONS 15:00 A 17:00

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

évoir pour ce cours :3 boîte(s) hermétique(s)

- ⊙ COURS DE CUISINE SUIVI DU DÎNER ACCORD METS ET VINS 19:00 A 21:00

Langoustines et Gambas Sautées au Tandoori, Julienne carottes et shiitakes; Tarte fine pommes râpées et dragées;  
Cabillaud, crumble au Piment d'Espelette, fondue de légumes

évoir pour ce cours :1 petit plat à gratin

**Samedi 08 décembre**

- ⊙ DELICIEUSES NOIX DE ST-JACQUES (SUPPLEMENT 15 EUROS) (SUPPLEMENT 15 ?) 10:00 A 12:00

St Jacques au beurre d'orange; Crème brûlée de Saint-Jacques; Feuilleté de St-Jacques à la crème au cognac  
aphrodisiaque

évoir pour ce cours :3 boîte(s) hermétique(s) + 3 ramequin(s) à crème brûlée

**Mardi 11 décembre**

- ⊙ LE MENU DE DECEMBRE 14:30 A 16:30

Croustillant gambas et foie gras, réduction aux agrumes; Volaille , farce fine échalotes et noisettes, crémeux au céleri;  
Tuiles dentelle, tartare d'ananas et crème fouettée passion

évoir pour ce cours :4 boîte(s) hermétique(s) + 2 petit plat à gratin + 2 verre(s) transparent(s) + 2 ramequin(s)

**Vendredi 14 décembre**

- ⊙ MENU DE FÊTES SUPPLEMENT 9? (SUPPLEMENT 9 ?) 14:00 A 16:00

Croustillants de St Jacques aux poireaux, sauce au cidre; Pintade aux langoustines, jus de carapaces; Financiers,  
ganache chocolat et amandes croquantes caramélisées

évoir pour ce cours :5 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) petite(s) + 1 petit plat à gratin + 1 pot a confiture

**Samedi 15 décembre**

- ⊙ LES MISES EN BOUCHE DE FÊTES 10:00 A 12:00

Éclairs au saumon et à l'aneth; Beurek (chaussons) au parmesan et parfum de truffe; Tuiles aux noix (salées)

évoir pour ce cours :1 boîte(s) hermétique(s)

- ⊙ MENU DES GRANDS SOIRS 14:30 A 16:30

Poisson basse température, béarnaise à la citronnelle, écrasé de pomme de terre iodée; Crème chocolat, chantilly  
caramel au beurre salé et petits dés au café; Croustillant de brick aux fruits de mer, sauce armoricaine

évoir pour ce cours :5 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s)

**Mardi 18 décembre**

- ⊙ LA CUISINE AU WOK 14:00 A 16:00

Bouchées de volaille laquées au miel et sésame; Nouilles sautées terre et mer ( Poulet et crevettes); Wok de fruits  
exotiques et son crumble coco

évoir pour ce cours :2 boîte(s) hermétique(s)

**Mercredi 19 décembre**

☉ TROIS ETOILES 14:00 A 16:00

Croustillant poulet citron safran; Dos de poisson, cuisson basse température, jus d'agrumes; Verrine à la mangue, mousse au citron vert et croquant au chocolat au lait

évoir pour ce cours :3 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s)

**Jeudi 20 décembre**

☉ JOYEUSES FÊTES 15:00 A 17:00

Ravioles de langoustines, crémeux au chou-fleur; Rôti de canard au foie gras flambé au cognac; Crème de fourme d'Ambert, craquant blanc et parfum de truffe

évoir pour ce cours :5 boîte(s) hermétique(s)

**Vendredi 21 décembre**

☉ LES MACARONS 16:30 A 18:30

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

évoir pour ce cours :3 boîte(s) hermétique(s)

**Samedi 22 décembre**

☉ ADULTE/ENFANT: LES MACARONS ( 1 INSCRIPTION PAR BINOME) 10:00 A 12:00

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

évoir pour ce cours :3 boîte(s) hermétique(s) + 1 plateau(x)

☉ LA BÛCHE DE NOËL SURPRISE ADULTE/ENFANT 14:00 A 16:00

LA BUCHE DE NOEL SURPRISE

évoir pour ce cours :1 plateau(x)

**Jeudi 03 janvier**

☉ ADULTE/ENFANT (1 INSCRIPTION PAR BINOME) : TOUT EN COULEUR 14:00 A 16:00

Bricks aux pommes et chocolat; Crumble tutti frutti; Banane curd et moelleux au chocolat au lait

évoir pour ce cours :2 boîte(s) hermétique(s) + 1 plat à gratin moyen

**Vendredi 04 janvier**

☉ COURS ENFANTS : LES USA 10:00 A 12:00

Nuggets de poulet; Sauce coca chu'p maison; Cookies aux noix de pécan

évoir pour ce cours :3 boîte(s) hermétique(s)

☉ MON MENU GOURMET : ADULTE/ENFANT 14:00 A 16:00

Crème brûlée aux tomates confites; Cassolette de la mer; Panna cotta au chocolat au lait

évoir pour ce cours :2 ramequin(s) à crème brûlée + 5 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin allant au four + 4 ramequin(s)

**Samedi 05 janvier**

☉ LE JAPON 10:00 A 12:00

Les sushis, les makis, california rolls...

évoir pour ce cours :3 boîte(s) hermétique(s)

☉ LE FEUILLETAGE: LA GALETTE DES ROIS 14:30 A 16:30

Galette à la frangipane (feuilletage maison)

évoir pour ce cours :1 assiette(s)