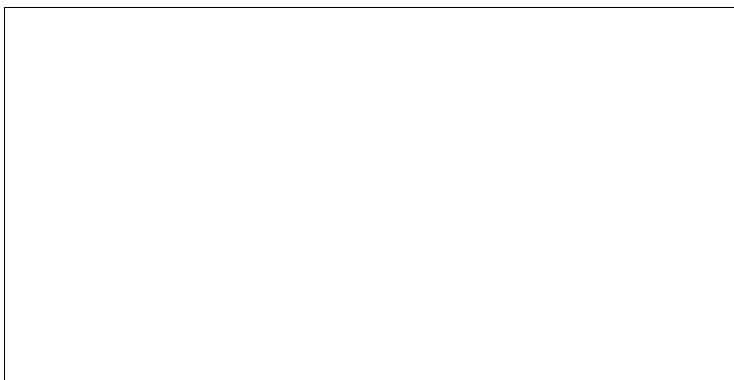


<http://www.atelier-gourmand.fr>



Mardi 03 juillet

🍷 FISH AND CHIC 18:00 A 20:00

Mon bel éclair saumon avocat (pâte à chou maison); Poisson en écaille de chorizo, coulis poivron rouge; Ile flottante aux pralines, coulis de fraise

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

Vendredi 06 juillet

🍷 SOIREE ACCORD METS ET VINS 19:00 A 22:00

Tempura de gambas au sésame, sauce aigre-douce; Moelleux aux framboises, coeur chocolat blanc; Médailon de volaille aux tomates confites, risotto crémeux

évoir pour ce cours :2 ramequin allant au four + 2 boîte(s) hermétique(s)

Samedi 07 juillet

🍷 LE PARIS-BREST 14:00 A 16:00

Crème patissière; La pâte à choux; Crème au beurre

évoir pour ce cours :1 assiette(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) + 1 moule à manqué diam 18

Mardi 10 juillet

🍷 ADULTE/ENFANT : MON MENU A DEGUSTER DU BOUT DES DOIGTS 10:00 A 12:00

Tulipe ricotta-tomates; Wraps au poulet; Mikado maison

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

🍷 TUTTI COLORI 18:00 A 20:00

Poulet moelleux au paprika et concombre acidulé; Croustifondant aux framboises; Tulipe croustillante tomates confites, chèvre frais et thym

évoir pour ce cours :3 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin allant au four

Mercredi 11 juillet

🍷 ENFANT/ADO : L' ESPAGNE 10:00 A 12:00

Churros; Fajitas maisons au poulet, yaourt et bouquet d'herbes fraîches

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

🍷 LES MACARONS FRUITES 14:00 A 16:00

Macarons framboise; Macarons au citron ou au fruit de la passion

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

Jeudi 12 juillet

🍷 LA CUISINE INDIENNE 18:30 A 20:30

Boulettes de crevettes, chutney à la mangue; Curry de poulet, et riz (pula) aux fruits secs; Appam (pain à la farine de riz)

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

Mercredi 18 juillet

🍷 ADULTE/ENFANT : LE GOÛTER DES PETITS (ET GRANDS) GOURMANDS 10:00 A 12:00

Chouquettes fourrées à la chantilly aux bonbons; Guet-apens (sablés fourrés chocolat-noisette)

évoir pour ce cours :4 boîte(s) hermétique(s)

🍷 MON JOLI MENU 18:30 A 20:30

Fraisier en verrine; Aiguillettes de volaille en croûte d'épices, sauce barbecue maison; Brochette de gambas à la crème d'agrumes

évoir pour ce cours :2 verre(s) transparent(s) + 4 boîte(s) hermétique(s)

Jeudi 19 juillet

🍷 ENFANT/ADO: UN VENT D'ASIE 10:00 A 12:00

Nems au poulet; Poulet au caramel

évoir pour ce cours :4 boîte(s) hermétique(s)

🍷 ADULTE/ENFANT : LE BRUNCH DE L'ÉTÉ 14:30 A 16:30

Muffins au grué de cacao et aux framboises; Pancakes salés à la mousse de bacon; Tortilla pommes de terre et courgettes; Smoothie aux fruits rouges

évoir pour ce cours :4 boîte(s) hermétique(s) + 1 bocal avec couvercle + 1 moule à manqué diam 18 + 1 moule à muffins de 4 à 6 muffins

Vendredi 20 juillet

🕒 ESCAPADE ESTIVALE 10:00 A 12:00

Accras de poisson, sauce thaïe à la menthe; Gambas aux tomates et à la feta; Sablé aux fraises, pesto à la menthe
évoir pour ce cours :5 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin allant au four

🕒 TARTE CITRON MERINGUÉE 15:00 A 17:00

TARTE CITRON MERINGUEE

évoir pour ce cours :1 Cercle diam.16 + 1 assiette(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) de grande

Samedi 21 juillet

🕒 LES MACARONS FRUITES 10:00 A 12:00

Macarons framboise; Macarons au citron ou au fruit de la passion

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

🕒 LES TARTES DE L'ÉTÉ 14:00 A 16:00

Tartes sablées : aux framboises, mousse au chocolat blanc - à la fraise, pesto à la menthe

évoir pour ce cours :6 moule à tartelette environ 12 à 15 cm de diamètre + 4 boîte(s) hermétique(s)

Mardi 21 août

🕒 ADULTE/ENFANT : LE BRUNCH DE L'ÉTÉ 14:00 A 16:00

Muffins au gruë de cacao et aux framboises; Pancakes salés à la mousse de bacon; Tortilla pommes de terre et courgettes; Smoothie aux fruits rouges

évoir pour ce cours :4 boîte(s) hermétique(s) + 1 bocal avec couvercle + 1 moule à manqué diam 18 + 1 moule à muffins de 4 à 6 muffins

Mercredi 22 août

🕒 ADULTE/ENFANT (UNE INSCRIPTION PAR BINOME) : GOURMANDISES 10:00 A 12:00

Moelleux aux framboises, coeur chocolat blanc; Tiramisu aux spéculos; Chouquettes aux grains de sucre

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

🕒 MON JOLI MENU 18:30 A 20:30

Fraisier en verrine; Aiguillettes de volaille en croûte d'épices, sauce barbecue maison; Brochette de gambas à la crème d'agrumes

évoir pour ce cours :2 verre(s) transparent(s) + 4 boîte(s) hermétique(s)

Judi 23 août

🕒 ENFANT/ADO: UN VENT D'ASIE 10:00 A 12:00

Nems au poulet; Poulet au caramel

évoir pour ce cours :4 boîte(s) hermétique(s)

🕒 MON MENU GOURMAND VEGETARIEN 18:00 A 20:00

Risotto aux légumes du soleil et parmesan; Cheesecake au citron vert et framboises; Crème brûlée aux tomates confites

évoir pour ce cours :6 boîte(s) hermétique(s) + 4 ramequin allant au four + 2 ramequin(s) à crème brûlée

Vendredi 24 août

🕒 ESCAPADE ESTIVALE 18:00 A 20:00

Accras de poisson, sauce thaïe à la menthe; Gambas aux tomates et à la feta; Sablé aux fraises, pesto à la menthe

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

Samedi 25 août

🕒 LES TARTES DE L'ÉTÉ 10:00 A 12:00

Tartes sablées : aux framboises, mousse au chocolat blanc - à la fraise, pesto à la menthe

évoir pour ce cours :6 moule à tartelette environ 12 à 15 cm de diamètre + 4 boîte(s) hermétique(s)

🕒 LES MACARONS FRUITES 14:00 A 16:00

Macarons framboise; Macarons au citron ou au fruit de la passion

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

🕒 VOILA L'ETE 14:00 A 16:00

Tempura de gambas; Parmentier au chorizo, tomates confites et pignons de pin; Mousse au fromage blanc et rhubarbe curd

évoir pour ce cours :4 boîte(s) hermétique(s) + 1 petit plat à gratin + 2 verre(s) transparent(s)

Mardi 28 août

🕒 ESCAPADE ESTIVALE 18:30 A 20:30

Accras de poisson, sauce thaïe à la menthe; Gambas aux tomates et à la feta; Sablé aux fraises, pesto à la menthe

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

Mercredi 29 août

🕒 ADULTE/ENFANT : LE GOÛTER DES PETITS (ET GRANDS) GOURMANDS 10:00 A 12:00

Chouquettes fourrées à la chantilly aux bonbons; Guet-apens (sablés fourrés chocolat-noisette)

évoir pour ce cours :4 boîte(s) hermétique(s)

🕒 MON JOLI MENU 18:30 A 20:30

Fraisier en verrine; Aiguillettes de volaille en croûte d'épices, sauce barbecue maison; Brochette de gambas à la crème d'agrumes

évoir pour ce cours :2 verre(s) transparent(s) + 4 boîte(s) hermétique(s)

Judi 30 août

🕒 LES BOUCHÉES APERITIVES DE L'ETE 17:00 A 19:00

Sablé à l'huile d'olive façon tartelette aux tomates cerises, mozzarella, olives noires et basilic; Verrine poivron grillé,

mousse au thym et crumble au parmesan; Croustillant au poulet, fromage frais et abricot secs

évoir pour ce cours :2 moule à tartelette environ 12 à 15 cm de diamètre + 2 ramequin allant au four + 4 boîte(s)

hermétique(s) + 2 verre(s) transparent(s)

Vendredi 31 août

🕒 TUTTI COLORI 10:00 A 12:00

Poulet moelleux au paprika et concombre acidulé; Croustifondant aux framboises; Tulipe croustillante tomates confites, chèvre frais et thym

évoir pour ce cours :3 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin allant au four

🕒 LA CUISINE INDIENNE 17:00 A 19:00

Boulettes de crevettes, chutney à la mangue; Curry de poulet, et riz (pulao) aux fruits secs; Appam (pain à la farine de

riz)

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

Samedi 01 septembre

🕒 LE JAPON 10:00 A 12:00

Les sushis, les makis, california rolls...

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

🕒 TARTE CITRON MERINGUÉE 14:30 A 16:30

TARTE CITRON MERINGUEE

évoir pour ce cours :1 Cercle diam.16 + 1 assiette(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) de grande