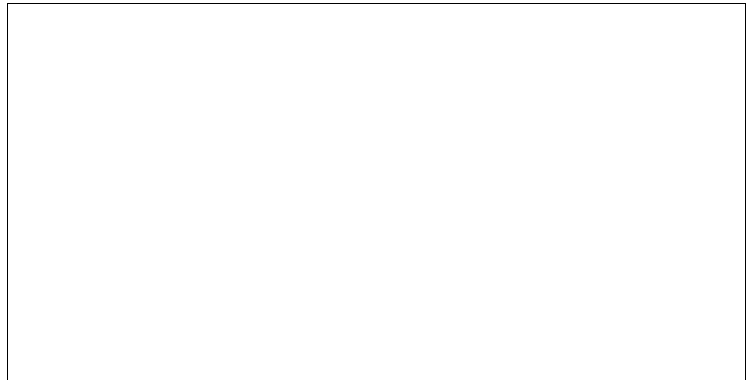


<http://www.atelier-gourmand.fr>



Samedi 01 septembre

☉ **MON MENU GOURMAND EQUILIBRE** 10:00 A 12:00

Gaspacho de pomme verte au concombre; Aubergines farcies au parmesan; Papillote figues-raisins
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

Mercredi 05 septembre

☉ **LE MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE** 19:00 A 21:00

Tartinade figues, feta et noix; Poisson, viennoise au parmesan, écrasé de pomme de terre au fenouil; Fausse brioche (mais vrai délice) rhum et raisins

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

Judi 06 septembre

☉ **LE MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE** 14:00 A 16:00

Tartinade figues, feta et noix; Poisson, viennoise au parmesan, écrasé de pomme de terre au fenouil; Fausse brioche (mais vrai délice) rhum et raisins

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

☉ **VIVE LA RENTREE** 18:30 A 20:30

Crème fouettée au thym, sablé au cumin; Filet mignon, crème à l'ail, crumble aux pignons; Cheesecake aux myrtilles, façon crème brûlée

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

Vendredi 07 septembre

☉ **MON VOYAGE EN THAÏLANDE** 18:00 A 20:00

Soupe thaïlandaise aux crevettes (tom yam kaeng); Porc à l'aigre douce; Riz au lait de coco

évoir pour ce cours :1 bocal avec couvercle + 4 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

Samedi 08 septembre

☉ **MI-FIGUE, MI-RAISIN** 10:00 A 12:00

Salade de poulet Sonoma comme à New York City(raisins, céleri, noix de pécan, pavot ?); Emincé de porc aux raisins, au caramel de muscat; Sablé figue et vanille (sablé, compotée de figues, figue fraîche et chantilly)

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

Judi 13 septembre

☉ **LA CUISINE INDIENNE** 18:30 A 20:30

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)

Vendredi 14 septembre

☉ **QUELQUES NOTES DE CITRON...** 10:00 A 12:00

Croustillant poulet citron safran; Rillettes de maquereau au citron confit; Moelleux au citron et au pavot

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

☉ **LE JAPON** 18:00 A 20:00

Les sushis, les makis, california rolls...

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

Samedi 15 septembre

☉ **POUR LE PLAISIR DES YEUX ET DES PAPILLES** 10:00 A 12:00

Pintade rôtie aux épices tandoori, mousseline de carottes à l'orange et cardamome; Cromesquis chèvre et fruits secs;

Nems de langoustines, sauce aigre-douce

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

☉ **ADULTE/ENFANT: LES MACARONS (1 INSCRIPTION PAR BINOME)** 14:00 A 16:00

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)

Mardi 18 septembre

☉ **LA BRETAGNE** 14:00 A 16:00

Sablé breton au cœur chocolat; Rillettes de sardines, blinis de sarasin à la salicorne; Poulet au cidre et à l'andouille

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

🕒 **LES MACARONS** 18:00 A 20:00

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)

Mercredi 19 septembre

🕒 **MON VOYAGE EN THAÏLANDE** 18:30 A 20:30

Soupe thaïlandaise aux crevettes (tom yam kaeng); Porc à l'aigre douce; Riz au lait de coco
évoir pour ce cours :1 bocal avec couvercle + 4 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

Jeudi 20 septembre

🕒 **MI-FIGUE, MI-RAISIN** 10:00 A 12:00

Salade de poulet Sonoma comme à New York City(raisins, céleri, noix de pécan, pavot ?); Emincé de porc aux raisins, au caramel de muscat; Sablé figue et vanille (sablé, compotée de figues, figue fraîche et chantilly)
évoir pour ce cours :3 boîte(s) hermétique(s)

Vendredi 21 septembre

🕒 **MON MENU GOURMAND EQUILIBRE** 10:00 A 12:00

Gaspacho de pomme verte au concombre; Aubergines farcies au parmesan; Papillote figues-raisins
évoir pour ce cours :3 boîte(s) hermétique(s)

🕒 **COURS DE CUISINE SUIVI DU DÏNER ACCORD METS ET VINS** 19:00 A 22:00

Pastilla de poires, bleu et éclats de noix; La crème brûlée à la mandarine impériale et segments d'agrumes; Risotto au magret fumé, roquette et noix

Samedi 22 septembre

🕒 **MON MENU D'AUTOMNE : ADULTE / ENFANT** 10:00 A 12:00

Oeufs cocottes espagnols; Lasagnes d'automne aux légumes; Cake au caramel et popcorns
évoir pour ce cours :1 petit plat à gratin + 1 boîte(s) hermétique(s)

🕒 **LA BRETAGNE** 14:00 A 16:00

Sablé breton au coeur chocolat; Rillettes de sardines, blinis de sarasin à la salicorne; Poulet au cidre et à l'andouille
évoir pour ce cours :3 boîte(s) hermétique(s)

Mardi 25 septembre

🕒 **LA BRETAGNE** 18:30 A 20:30

Sablé breton au coeur chocolat; Rillettes de sardines, blinis de sarasin à la salicorne; Poulet au cidre et à l'andouille
évoir pour ce cours :3 boîte(s) hermétique(s)

Mercredi 26 septembre

🕒 **VIVE LA RENTREE** 10:00 A 12:00

Crème fouettée au thym, sablé au cumin; Filet mignon, crème à l'ail, crumble aux pignons; Cheesecake aux myrtilles, façon crème brûlée
évoir pour ce cours :5 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

Jeudi 27 septembre

🕒 **POUR LE PLAISIR DES YEUX ET DES PAPILLES** 18:30 A 20:30

Pintade rôtie aux épices tandoori, mousseline de carottes à l'orange et cardamome; Cromesquis chèvre et fruits secs; Nems de langoustines, sauce aigre-douce
évoir pour ce cours :3 boîte(s) hermétique(s)

Vendredi 28 septembre

🕒 **LE MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE** 18:30 A 20:30

Tartinade figues, feta et noix; Poisson, viennoise au parmesan, écrasé de pomme de terre au fenouil; Fausse brioche (mais vrai délice) rhum et raisins
évoir pour ce cours :4 boîte(s) hermétique(s)

Samedi 29 septembre

🕒 **LES MACARONS** 10:00 A 12:00

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)

🕒 **ADULTE/ENFANT: UNE RENTRÉE EN "DOUCEURS"** 14:00 A 16:00

Iles flottantes amandes et caramel; Profiterole, sauce chocolat; Rochers coco
évoir pour ce cours :2 boîte(s) hermétique(s)