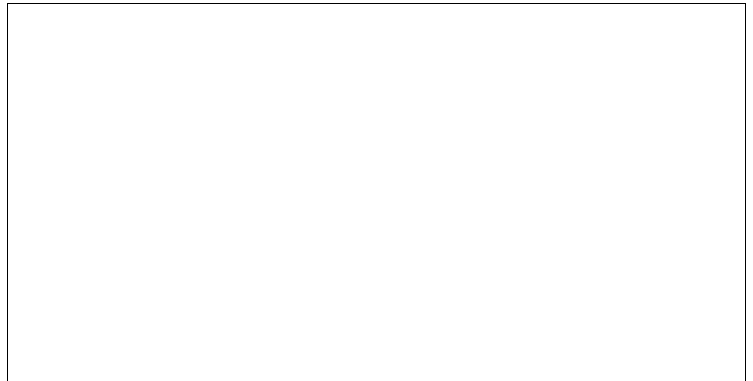


<http://www.atelier-gourmand.fr>



Adulte ou Parent/Enfant

REGAL D'HIVER

Tatin aux Ã©chalotes confites; Risotto au magret fumÃ©, roquette et noix; Verrine choco noisette, gelÃ©e caramel et cognac

⦿ VENDREDI 01 FEVRIER 17:00 A 19:00 | MERCREDI 06 FEVRIER 14:00 A 16:00 | MARDI 12 FEVRIER 17:30 A 19:30 | JEUDI 28 FEVRIER 10:00 A 12:00

PrÃ©voir pour ce cours : 2 verre(s) + 2 moule Ã tartelette environ 12 Ã 15 cm de diamÃtre + 3 boÃte(s) hermÃtique(s)

ADULTE/ENFANT (1 seule inscription par binÃme) MACARONS AU CAMEL AU BEURRE SALÃ, CHOCOLAT, CAFÃ , PISTACHE, ...

Macarons au caramel au beurre salÃ, au cafÃ, Ã la pistache ou Ã la noix de coco

⦿ SAMEDI 02 FEVRIER 10:00 A 12:00

PrÃ©voir pour ce cours : 3 boÃte(s) hermÃtique(s)

ADULTE/ENFANT LE TRIANON OU ROYAL CHOCOLAT

Le Trianon (ou Royal Chocolat)

⦿ SAMEDI 02 FEVRIER 14:00 A 16:00

PrÃ©voir pour ce cours : 1 Cercle diam.16 + 1 assiette(s)

LE JAPON

Les sushis, les makis, california rolls...

⦿ MARDI 05 FEVRIER 18:00 A 20:00

PrÃ©voir pour ce cours : 3 boÃte(s) hermÃtique(s)

LA CUISINE EN COULEURS...

SablÃ breton salÃ au paprika, mousse au curry; Nems de canard confit, reduction balsamique groseille; Panna cotta coco-gingembre, gelÃee passion, tuiles coco

⦿ MERCREDI 06 FEVRIER 18:00 A 20:00 | SAMEDI 09 FEVRIER 14:00 A 16:00 | JEUDI 14 FEVRIER 14:00 A 16:00 | MERCREDI 27 FEVRIER 14:30 A 16:30

PrÃ©voir pour ce cours : 4 ramequin(s) + 4 boÃte(s) hermÃtique(s)

ADULTE/ENFANT : MENU DES VACANCES (1 inscription par binÃme)

Oeuf marbrÃ, crÃme verte lÃgÃrement relevÃee; Cordon bleu maison; Tarte aux pommes comme une rose

⦿ MERCREDI 13 FEVRIER 10:00 A 12:00

PrÃ©voir pour ce cours : 5 boÃte(s) hermÃtique(s)

DOUCEUR

Ravioles chÃvre et miel, crÃme de panais; Mignon laquÃ au miel et au sÃsime, charlotte de patates douces; Entremet fondant chocolat noisettes

⦿ MARDI 26 FEVRIER 10:00 A 12:00

PrÃ©voir pour ce cours : 7 boÃte(s) hermÃtique(s) + 1 ramequin(s) + 2 petit moule rectangulaire

LES MACARONS

Macarons au citron ou au fruit de la passion; Macarons au caramel au beurre salÃ, au cafÃ, Ã la pistache ou Ã la noix de coco

⦿ MARDI 26 FEVRIER 17:30 A 19:30

PrÃ©voir pour ce cours : 6 boÃte(s) hermÃtique(s)

LE NOUVEL AN CHINOIS

Riz cantonnais; Poulet caramÃlisÃ; Beignets de crevettes

🕒 MERCREDI 27 FEVRIER 18:00 A 20:00
Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s)

LE PRINTEMPS DANS L'ASSIETTE

Crème brûlée aux petits pois et curry, et ses mini brochettes tandoori; Filet mignon basse température, citron vert et coriandre, carottes glacées; Verrine à la mangue, mousse au citron vert et croquant au chocolat au lait

🕒 JEUDI 28 FEVRIER 18:00 A 20:00

Prévoir pour ce cours : 2 ramequin(s) à crème brûlée + 4 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s)

Mets et vins

COURS DE CUISINE SUIVI D'UN ACCORD METS ET VINS : L'ASIE

Wok de crevettes et légumes, réduction de soja montée au beurre; Cheesecake thé matcha et citron vert; Brochettes laquées boeuf-fromage

🕒 VENDREDI 08 FEVRIER 19:00 A 21:00

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

VALENTIN, VALENTINE POUR LES CELIBATAIRES : suivi d'une dégustation sur place avec apéritif et vins compris

Coeur de crevettes laquées; Veau et foie gras, écrasé de pommes de terre parfum de truffe; Coulant au chocolat

🕒 MERCREDI 13 FEVRIER 19:00 A 21:00

VALENTIN, VALENTINE POUR LES COUPLES : suivi d'une dégustation sur place avec apéritif et vins compris

Coeur de crevettes laquées; Fondant au chocolat au piment d'Espelette; Veau et foie gras, écrasé de pommes de terre parfum de truffe

🕒 JEUDI 14 FEVRIER 19:00 A 21:00

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

Enfant (6-12ans)

ENFANTS : MARDI GRAS

Beignets aux pommes; Pancakes aux pépites de chocolat

🕒 MARDI 12 FEVRIER 10:00 A 12:00

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