

186, avenue Patton - 49070 BEAUCOUZE
Tél. : 02 41 86 92 40 - Mob. : 06 83 45 70 41
Mél : angers@atelier-gourmand.fr
<http://angers.atelier-gourmand.fr>

Les séances durent deux heures

LES ACCORDS METS ET VINS (supplément 15 euros)

Apprenez à accorder les vins avec vos plats à base de crevettes, canard et fruits rouges.

Après la réalisation d'un menu complet, vous dégusterez des vins en accord en découvrant les clés d'un accord réussi !

Au menu : Mousseline de crevettes, réduction montée au beurre; Risotto au jus de canard et magret; Tarte fondante aux fruits rouges

🕒 MERCREDI 25 AVRIL 19:00

A LA DÉCOUVERTE D'OLIVIERS AND CO

Tartare de crevettes au parfum de pomme; Arancini (boulettes italiennes de riz) aux tomates confites et vinaigre balsamique; Charlotte façon tiramisu à la mangue

🕒 MERCREDI 11 AVRIL 19:00

LE FOIE GRAS (supplément 15 €)

Terrine de foie gras au naturel; Chutney aux fruits secs

🕒 MARDI 03 AVRIL 14:00 | MARDI 10 AVRIL 19:00 | JEUDI 12 AVRIL 09:30 | SAMEDI 28 AVRIL 09:30

LES CHOCOLATS DE PÂQUES

Découvrez les secrets du chocolat : moulé, trempé, sculpté...

🕒 MERCREDI 04 AVRIL 09:30 | JEUDI 05 AVRIL 19:00 | SAMEDI 07 AVRIL 14:00 | LUNDI 16 AVRIL 14:00

LES MISES EN BOUCHE

Éclairs au saumon et à l'aneth; Samossas orientaux à la viande; Poulet mariné au citron vert, pois gourmands croquants

🕒 JEUDI 05 AVRIL 09:30 | MARDI 17 AVRIL 14:00 | JEUDI 19 AVRIL 19:00 | SAMEDI 28 AVRIL 16:30

LE MAGHREB

Salade Mechouia; Tajine d'agneau aux épices douces; Crêpes mille-trous

🕒 VENDREDI 06 AVRIL 14:00 | JEUDI 12 AVRIL 19:00 | VENDREDI 27 AVRIL 09:30

LE JAPON

Poulet Teriyaki; Les makis (poisson, avocat, pomme...)

🕒 MARDI 10 AVRIL 14:00 | MARDI 24 AVRIL 19:00 | JEUDI 26 AVRIL 09:30

LE PRINTEMPS

Mille-feuilles de crêpes de pois-chiche au cumin, mousse de carotte à la coriandre; Légumes de printemps glacés à la sauce béarnaise ;Rhubarbe en crumble d'amandes

🕒 MARDI 17 AVRIL 19:00 | JEUDI 19 AVRIL 09:30 | MARDI 24 AVRIL 14:00 | SAMEDI 28 AVRIL 14:00

LES VERRINES

Verrine au saumon fumé, légumes croquants et nougatine aux noix; Verrine à la feta, pesto de roquette et tuiles de parmesan; Bavarois d'avocat et poulet mariné au paprika

🕒 MERCREDI 11 AVRIL 09:30 | MERCREDI 18 AVRIL 19:00 | JEUDI 26 AVRIL 14:00

LES MACARONS

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

🕒 JEUDI 12 AVRIL 14:00 | SAMEDI 14 AVRIL 14:00 | LUNDI 16 AVRIL 19:00 | MERCREDI 25 AVRIL 09:30

ENFANTS : La pâte à choux

Gougères (Pâte à choux au fromage); Profiterole, sauce chocolat

🕒 VENDREDI 13 AVRIL 14:00 | MERCREDI 18 AVRIL 10:00

ENFANTS : Le chocolat

Les chocolats de Pâques

🕒 MERCREDI 11 AVRIL 14:00 | JEUDI 19 AVRIL 14:00

Pour remporter, vos préparations, merci de vous munir de pains de glace et des contenants suivants :

ENFANTS : 3 BOÎTES HERMÉTIQUES

LE PRINTEMPS : 4 BOÎTES HERMÉTIQUES + 2 RAMEQUINS

LES MACARONS : 1 PLATEAU

LES VERRINES : 6 À 9 VERRINES

LE JAPON : 3 BOÎTES HERMÉTIQUES

LE MAGHREB : 3 BOÎTES HERMÉTIQUES

LES MISES EN BOUCHE : 2 BOÎTES HERMÉTIQUES + 2 VERRINES OU RAMEQUINS

LE CHOCOLAT : 3 BOÎTES HERMÉTIQUES

LE FOIE GRAS : 1 TERRINE 600G + 2 BOÎTES HERMÉTIQUES

OLIVIERS AND Co : 2 BOÎTES HERMÉTIQUES + 2 RAMEQUINS