

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

Les séances durent deux heures

## EN PARTENARIAT AVEC L'INSTITUT CONFUCIUS

### LES SPECIALITES DU CHEF CHINOIS M. HAN

Les raviolis chinois (jiaozi); Les nouilles chinoises tirées

☉ SAMEDI 06 AVRIL 14:00

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

### LES SPECIALITES DU CHEF CHINOIS M. XU

Crevettes en forme de papillon; Canard salé-séché croustillant; Perles de pomme caramélisées

☉ SAMEDI 06 AVRIL 16:30

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

## COURS DE CUISINE - DÎNER OENOLOGIQUE

(supplément 15 €)

Nems de poireau, crevettes au wasabi; Risotto aux légumes de printemps et mimolette vieille; Sablé aux fraises, pesto à la menthe

☉ MARDI 09 AVRIL 19:00

## COCKTAILS ET BOUCHÉES APERITIVES (supplément 5 €)

Cuisinez des bouchées apéritives que vous dégusterez avec 3 cocktails en accord.

L'art de réaliser des cocktails vous sera présenté par un barman professionnel.

Au menu : Madeleines au chorizo; Croustillant de poisson, sauce acidulée passion; Crème de petits pois à la coriandre, nuage au lard

☉ MERCREDI 17 AVRIL 19:00

## LES CUPCAKES Avec SUGARBIRD

Les cupcakes de toutes les couleurs

☉ MARDI 16 AVRIL 15:00 | MARDI 23 AVRIL 19:00 | LUNDI 29 AVRIL 15:00

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

## LE MENU DE PAQUES

Blanc d'oeuf moussieux aux herbes et jaune coulant; Souris d'agneau confite et ail en chemise; Cromesquis au chocolat (coque croustillante à l'amande et ganache onctueuse)

☉ MARDI 02 AVRIL 19:00 | JEUDI 04 AVRIL 09:30 | LUNDI 08 AVRIL 14:00 |

SAMEDI 13 AVRIL 16:30

Prévoir pour ce cours : 2 ramequin(s) + 1 plat a gratin petit + 1 boîte(s) hermétique(s)

## LA LOUISIANE

Salade Cajun; Jambalaya; Tarte aux noix de Pécan

☉ MERCREDI 03 AVRIL 14:00 | LUNDI 29 AVRIL 19:00 | MARDI 30 AVRIL 09:30

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

## C'EST DE SAISON

Bouillon de volaille au citron confit, raviolis aux herbes fraîches; Canelonni de courgettes au poisson, crème de cresson et aromates; Cigarettes de sésame, chantilly aux fruits

☉ JEUDI 04 AVRIL 14:00 | MARDI 16 AVRIL 09:30 | LUNDI 22 AVRIL 19:00 |

SAMEDI 27 AVRIL 14:30

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

## LES SAUCES

Cassolette de crevettes à la julienne de légumes, sauce hollandaise à la citronnelle; Rouille et blinis aux fanes de radis; Encornets sautés au chorizo, coulis de légumes façon gaspacho

☉ JEUDI 04 AVRIL 19:00 | VENDREDI 12 AVRIL 09:30 | SAMEDI 20 AVRIL 16:30 |

LUNDI 22 AVRIL 14:00

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

## LES MACARONS

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

☉ VENDREDI 05 AVRIL 09:30 | SAMEDI 06 AVRIL 09:30 | MERCREDI 17 AVRIL

14:00 | MARDI 30 AVRIL 19:00

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

## TOUS LES PAINS

Baguette traditionnelle; Naans (pain indien); Les fouées

☉ VENDREDI 05 AVRIL 14:00 | MERCREDI 10 AVRIL 19:00 | JEUDI 11 AVRIL

09:30 | SAMEDI 20 AVRIL 09:30

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

## LES VERRINES APERITIVES

Tartare d'artichaut et viennoise à l'ail; Pétoncles piment et citron vert, emulsion coco; Crème brulée au parmesan et pesto au basilic

☉ LUNDI 08 AVRIL 19:00 | JEUDI 11 AVRIL 14:00 | JEUDI 18 AVRIL 09:30 |

SAMEDI 27 AVRIL 17:00

Prévoir pour ce cours : 4 verrine(s) + 2 ramequin(s)

## LES CHARLOTTES

Charlotte aux fraises (biscuits à la cuillère maison); Charlotte au chocolat

☉ MARDI 09 AVRIL 14:00 | MERCREDI 24 AVRIL 19:00 | VENDREDI 26 AVRIL

09:30

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

## LES TERRINES

Terrine de campagne; Fomage de chèvre frais aux parfums du Sud, en habit de poivrons; Terrine praliné cacahuètes et suprêmes de pomelo

☉ VENDREDI 12 AVRIL 14:00 | SAMEDI 20 AVRIL 14:00 | MARDI 23 AVRIL 09:30

| JEUDI 25 AVRIL 19:00

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

## ENFANTS : LES DESSERTS AUX BONBONS

Financiers à la crème fouettée aux fraises tagada; Cookies au carambar; Muffins aux smarties

☉ MERCREDI 24 AVRIL 14:00 | MARDI 30 AVRIL 14:00

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

## LES ENFANTS : LE PRINTEMPS

Röstis de légumes; Brochette de boeuf mariné; Crème renversée et tuiles aux amandes

☉ VENDREDI 26 AVRIL 14:00 | JEUDI 02 MAI 14:00

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