

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

COCKTAILS ET BOUCHÉES APERITIVES (supplément 5 €)

Initiez-vous à la réalisation des cocktails en accord avec les bouchées apéritives réalisées lors du cours de cuisine.
Au menu : 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

🕒 JEUDI 12 JUILLET 19:00

LES CUPCAKES Avec SUGARBIRD

Les cupcakes de toutes les couleurs

🕒 LUNDI 02 JUILLET 19:00

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

L'INDE

Naans au fromage; Pakora de légumes, sauce menthe cumin; Poulet korma

🕒 LUNDI 25 JUIN 14:00 | MARDI 03 JUILLET 19:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 ramequin(s)

LES MACARONS

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

🕒 JEUDI 28 JUIN 14:00 | LUNDI 02 JUILLET 14:00 | JEUDI 05 JUILLET 19:00 | SAMEDI 07 JUILLET 14:00 | JEUDI 12 JUILLET 09:30

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

LE PANIER DE SAISON

Crêmet d'Anjou salé, coulis au basilic; Tajine de poisson au fenouil, citron confit et safran; Abricots au sabayon mousseux

🕒 MARDI 03 JUILLET 09:30 | MERCREDI 04 JUILLET 19:00 | SAMEDI 07 JUILLET 09:30 | MERCREDI 11 JUILLET 15:00

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

LES AROMATES

Nougatine à l'ail doux, gambas au piment d'Espelette; Mignon de porc en croûte d'herbes et de moutarde; Amandine aux pêches, glace maison à la vanille

🕒 MARDI 03 JUILLET 14:00 | SAMEDI 07 JUILLET 16:30 | MARDI 10 JUILLET 19:00 | VENDREDI 13 JUILLET 09:30

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

LA CUISINE EN COULEURS

Sablé breton salé au paprika, mousse au curry; Nems de canard confit, réduction balsamique groseille; Panna cotta coco-gingembre, gelée passion, tuiles coco

🕒 JEUDI 05 JUILLET 09:30 | MERCREDI 11 JUILLET 19:00 | VENDREDI 13 JUILLET 14:00

Prévoir pour ce cours : 4 ramequin(s) + 3 boîte(s) hermétique(s)

ENFANTS : LE PIQUE-NIQUE

Tarte aux fraises et à la crème pâtissière; Muffins au poulet aux herbes

🕒 MARDI 10 JUILLET 14:00

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

ENFANTS : CUISINE DU MONDE

Brick au thon à l'orientale; Riz cantonnais; Panna cotta au chocolat au lait

🕒 JEUDI 12 JUILLET 14:00

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

ENFANTS : L'ETE

Taboulé; Brochette de porc mariné et légumes; Clafoutis abricots-amandes

🕒 LUNDI 27 AOÛT 14:00

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

ENFANTS : LES HERBES AROMATIQUES

Crème brûlée au thym; Crevettes sautées à l'estragon; Verrine de fruits rouges à la menthe et chantilly

🕒 VENDREDI 31 AOÛT 14:00

Prévoir pour ce cours : 2 ramequin(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) + 2 verrine(s)