

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

L'AFRIQUE avec le chef Abdoul DIAW du restaurant LE DAARA

Saka saka (agneau, gombo, feuilles de manioc..); Accras (beignets d'haricots blancs); Bœuf Maffe (sauce tomates et arachides)

⊕ VENDREDI 15 JUIN 14:00 | MARDI 19 JUIN 19:00

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

LES ACCORDS METS ET VINS : SOIRÉE OENOLOGIQUE (supplément 15 euros)

Initiez-vous à la dégustation des vins en accords avec les plats que vous aurez préparés.

Cours de cuisine suivi d'un dîner œnologique autour du menu suivant :

Fondant à la graine de moutarde chips de bacon; Mignon de porc au chorizo, compote d'oignons acidulée; Tartelette au caramel crémeux

⊕ VENDREDI 22 JUIN 19:00

LES CUPCAKES Avec SUGARBIRD

Les cupcakes de toutes les couleurs pour fêter le printemps. Toutes les clés pour une décorer vos gâteaux !

⊕ LUNDI 04 JUIN 19:00 | JEUDI 14 JUIN 14:00

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

LES MACARONS

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

⊕ SAMEDI 02 JUIN 09:30 | MERCREDI 06 JUIN 09:30 | MARDI 12 JUIN 19:00 | JEUDI 28 JUIN 14:00

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

LES SAUCES

Beignets d'oignons, sauce tartare; Croustillant de poisson, beurre blanc; Papillote de poulet, coulis au poivron rouge

⊕ SAMEDI 02 JUIN 14:00 | MARDI 05 JUIN 14:00 | MERCREDI 13 JUIN 19:00 | VENDREDI 29 JUIN 09:30

Prévoir pour ce cours : 6 boîte(s) hermétique(s)

LES MILLE-FEUILLES

Comme un mille-feuille aux légumes du soleil et basilic; Mille-feuille (feuilletage maison) aux framboises et crème fouettée

⊕ VENDREDI 08 JUIN 09:30 | SAMEDI 09 JUIN 15:30 | LUNDI 18 JUIN 14:00 | MERCREDI 27 JUIN 19:00

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

LES BOUCHÉES APÉRITIVES

Pets de nonne salés aux tomates confites; Sablé aux noisettes à la mousse de chèvre; Feuilleté au saumon

⊕ LUNDI 11 JUIN 14:00 | LUNDI 18 JUIN 19:00 | JEUDI 21 JUIN 09:30 | SAMEDI 23 JUIN 09:30

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

L'INDE

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

⊕ VENDREDI 15 JUIN 09:30 | SAMEDI 16 JUIN 14:30 | LUNDI 25 JUIN 14:00 | MARDI 26 JUIN 19:00

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

L'ETE

Petites galettes de poisson, sauce concombre; Risotto coco à la coriandre fraîche; Fraises, meringue fondante et chantilly

⊕ MARDI 19 JUIN 09:30 | MERCREDI 20 JUIN 19:00 | SAMEDI 23 JUIN 14:00 | VENDREDI 29 JUIN 14:00

Prévoir pour ce cours : 6 boîte(s) hermétique(s)

LE FRAISIER

⊕ MARDI 19 JUIN 14:00

LA CUISINE CREOLE

Féroce d'avocat; Colombo de porc; Mousse à la noix de coco

⊕ JEUDI 21 JUIN 14:00 | MARDI 26 JUIN 09:30 | SAMEDI 30 JUIN 09:30

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