

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 FRAISES ET LES ASPERGES DE FLEURON D'ANJOU

Tartelette aux asperges, meringue à l'ail; Roulade de saumon aux asperges et à l'estragon; Eclairs aux fraises et à la rhubarbe

🕒 MARDI 15 MAI 14:00 | MARDI 15 MAI 19:00

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

LES CUPCAKES Avec SUGARBIRD

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

🕒 MERCREDI 23 MAI 19:00 | MARDI 29 MAI 14:00

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

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

🕒 SAMEDI 12 MAI 14:00 | LUNDI 14 MAI 14:00 | LUNDI 21 MAI 19:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) + 3 ramequin(s)

LES MACARONS

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

🕒 LUNDI 30 AVRIL 19:00 | JEUDI 03 MAI 14:00 | VENDREDI 11 MAI 09:30 | SAMEDI 19 MAI 09:30

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

SUR LA ROUTE DES EPICES

Faux burger (pâte à choux) au boeuf épicé; Volaille au quatre-épices; Biscuit cannelle, ganache noire, coeur gingembre

🕒 MERCREDI 02 MAI 19:00 | SAMEDI 05 MAI 09:30 | JEUDI 10 MAI 14:00 | JEUDI 24 MAI 14:00

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

LA PIÈCE MONTÉE (3 heures)

🕒 LUNDI 21 MAI 14:00

Prévoir pour ce cours : 1 plateau

LE BARBECUE

Sauce onctueuse aux herbes (pour côte de boeuf); Brochette de porc mariné au gingembre; Brochette de canard et champignons au vinaigre balsamique

🕒 JEUDI 03 MAI 09:30 | LUNDI 14 MAI 19:00 | VENDREDI 18 MAI 14:00

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

LE PRINTEMPS AU JARDIN

Wok de légumes crus, cuits aux épices; Curry de saumon aux légumes de printemps; Biscuit de Savoie aérien, coulis de fraises

🕒 VENDREDI 04 MAI 14:00 | JEUDI 10 MAI 09:30 | SAMEDI 26 MAI 09:30 | JEUDI 31 MAI 19:00

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

LES BOUCHÉES SUCREES

Verrine after eight (menthe-chocolat); Fraisier en verrine; Verrine en caramel à la crème de citron

🕒 LUNDI 07 MAI 19:00 | MERCREDI 23 MAI 09:30 | MERCREDI 30 MAI 14:00

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

A PICORER

Bouchées de chips de crevettes à l'avocat; Rillettes de poisson au citron confit et pain pita; Blinis aux tomates confites, façon croque

🕒 MERCREDI 09 MAI 19:00 | VENDREDI 11 MAI 14:00 | MERCREDI 16 MAI 09:30

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

LA THAILANDE

Soupe aux crevettes; Pad thaïe; Riz sauté au poulet et basilic

🕒 SAMEDI 12 MAI 09:30 | MERCREDI 16 MAI 19:00 | MARDI 22 MAI 14:00 | JEUDI 31 MAI 09:30

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