

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 ECHALOTES ET FRAMBOISES DE FLEURON D'ANJOU

Les produits locaux de saison sont à l'honneur pour fêter la rentrée. Venez découvrir les recettes avec les productions de Fleuron d'Anjou.

Au menu : Crumble d'échalotes aux noisettes; Chouquettes aux framboises; Poulet à la crème d'échalote à la tomate et aux aromates

☉ MARDI 25 SEPTEMBRE 14:00 | MARDI 25 SEPTEMBRE 19:00
Prévoir pour ce cours : 1 plat a gratin petit + 5 boîte(s) hermétique(s)

OENOLOGIE (supplément 15 €)

Le monde du vin est énigmatique... Découvrez tous ses secrets en le dégustant autour d'un bon repas, que vous aurez appris à concocter!

3h d'initiation vinicole en 4 étapes : 1. J'apprends à cuisiner - 2. Je m'initie à la dégustation du vin - 3. J'apprends à les accorder - 4. Je décrypte les mystères du vin.

Vanessa Cherruau, de l'International Master Vintage, répondra à toutes vos interrogations sur le monde du vin avec humour et décontraction: Où acheter ses vins?

Comment les sélectionner? Quelles différences entre un Crémant et un Champagne? Qui sont les vins du nouveau monde ? etc... Les portes du mystère du vin sont ouvertes! Soufflé au fromage; Veau au safran, coings confits; Mousse craquante à la noisette au parfum de cognac

☉ VENDREDI 28 SEPTEMBRE 19:00

LES MACARONS

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

☉ SAMEDI 01 SEPTEMBRE 09:30 | VENDREDI 07 SEPTEMBRE 09:30 | LUNDI 17 SEPTEMBRE 19:00 | VENDREDI 21 SEPTEMBRE 14:00
Prévoir pour ce cours : 1 plateau + 1 boîte(s) hermétique(s)

LES GOURMANDISES EN ANJOU

Pâté aux prunes; Soufflé au Cointreau; Nougatine au chocolat bleu

☉ SAMEDI 01 SEPTEMBRE 14:00 | MERCREDI 12 SEPTEMBRE 19:00 | VENDREDI 14 SEPTEMBRE 14:00 | JEUDI 27 SEPTEMBRE 09:30
Prévoir pour ce cours : 1 assiette + 2 ramequin(s) à soufflé + 1 boîte(s) hermétique(s)

LE CHORIZO

Poisson en écailles de chorizo; Beignets légers au chorizo; Terrine de ratatouille maison, sauce vierge au chorizo

☉ MARDI 11 SEPTEMBRE 19:00 | JEUDI 13 SEPTEMBRE 14:00 | SAMEDI 22 SEPTEMBRE 14:00 | VENDREDI 28 SEPTEMBRE 09:30
Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

LES ACCROCHE-COEURS : CAP AU NORD

Saumon gravlax, pomme de terre à l'aneth; Carbonade flammande; Gaufres liégeoises

☉ JEUDI 06 SEPTEMBRE 19:00 | VENDREDI 07 SEPTEMBRE 14:00 | SAMEDI 08 SEPTEMBRE 14:00

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

LA VIENNOISERIE

Les viennoiseries (croissant - pain au chocolat - carré à l'ananas)

☉ SAMEDI 08 SEPTEMBRE 09:30 | MARDI 18 SEPTEMBRE 09:30 | MERCREDI 26 SEPTEMBRE 19:00 | VENDREDI 28 SEPTEMBRE 14:00
Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

LA BRETAGNE

Feuilleté de Guémené; Porc au cidre, couscous de blé noir; Kouign amann

☉ LUNDI 10 SEPTEMBRE 19:00 | SAMEDI 15 SEPTEMBRE 14:30 | LUNDI 17 SEPTEMBRE 14:00 | VENDREDI 21 SEPTEMBRE 09:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 plat a gratin grand

C'EST DE SAISON

Cassolette de moules feuilletée; Emincé de porc aux raisins, au caramel de muscat; Crème renversante au caramel, feuilles de gavottes maison

☉ MARDI 11 SEPTEMBRE 14:00 | JEUDI 13 SEPTEMBRE 09:30 | MERCREDI 19 SEPTEMBRE 19:00 | SAMEDI 22 SEPTEMBRE 16:30

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

LES POMMES

Croustillant aux pommes et magret fumé; Escalope de volaille aux pommes, gratinée au fromage de chèvre et romarin; Tarte tatin aux pommes fondantes

☉ JEUDI 13 SEPTEMBRE 19:00 | VENDREDI 14 SEPTEMBRE 09:30 | SAMEDI 22 SEPTEMBRE 09:30 | JEUDI 27 SEPTEMBRE 14:00

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

LES PAPILOTES

Papillote de poisson et coquillages, beurre acidulé aux fruits de la passion; Papillote de pilons de poulet au curry; Papillote figues-raisins, tuiles aux noix

☉ MARDI 18 SEPTEMBRE 19:00 | MERCREDI 19 SEPTEMBRE 09:30 | JEUDI 20 SEPTEMBRE 14:00 | SAMEDI 29 SEPTEMBRE 09:30

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

ENFANTS : VIVE LA RENTREE

Tomates farcies au bœuf; Risotto façon Carbonara; Brownies

☉ SAMEDI 29 SEPTEMBRE 14:00

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