

154, Rue Eugène Pottier  
35000 Rennes  
Tél : 09 82 58 11 24 – Mob : 06 11 29 13 55  
Mail : [rennes@atelier-gourmand.fr](mailto:rennes@atelier-gourmand.fr)

## Programme des cours de cuisine de Décembre 2011

### LE MENU DU REVEILLON

Bisque de langoustines, îles flottantes au safran ; Filet de volaille farci aux châtaignes et champignons, mousse à l'huile de noisette, risotto crémeux ; Brioche aux escargots  
MERCREDI 21 DECEMBRE 09 :00 | MERCREDI 28 DECEMBRE 14 :00

### LA TERRINE DE FOIE GRAS (supplément 15 €)

Tatin feuilletée aux endives confites et foie gras ; Terrine de foie gras de canard aux Coteaux de l'Aubance  
VENDREDI 23 DECEMBRE 14 :30 | JEUDI 29 DECEMBRE 09 :00

### LES ENTREES DU REVEILLON

Verrine à la roquette et mousse de mascarpone ; Samossas au foie gras, réduction pomme-porto ; Mini-terrines au poisson et noix de pétoncles aux agrumes, sauce mousseline  
MERCREDI 28 DECEMBRE 18 : 00

### LES NOIX DE SAINT-JACQUES (supplément 5 €)

Carpaccio de St-Jacques, façon tahitienne ; St-Jacques poêlées, beurre de citron confit ; Soufflé aux noix de St-Jacques  
JEUDI 22 DECEMBRE 14 : 30 | MARDI 27 DECEMBRE 09 : 00

### LES MACARONS

Macarons au chocolat ; Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco  
JEUDI 22 DECEMBRE 09 : 00 | MARDI 27 DECEMBRE 14 : 00

### LES ENFANTS

La bûche roulée au chocolat  
VENDREDI 30 DECEMBRE 14 : 00

**Pour remporter vos préparations, pensez à vous équiper en glacière et pains de glace et munissez- vous des plats suivants :**

Les macarons : 1 plateau  
Les St-Jacques : 2 ramequins pour soufflé + 3 boîtes hermétiques  
La terrine de foie gras : terrine 600 g + 1 boîte hermétique  
Le menu du réveillon : 5 boîtes hermétiques  
Les entrées du réveillon : 2 boîtes hermétiques + 4 verrines + 2 ramequins  
Enfants : 1 boîte hermétique

**POUR NOEL, PENSEZ AUX BONS CADEAUX**

