



Pour vous inscrire, retournez le bulletin d'inscription disponible sur le site Internet www.atelier-gourmand.fr ou demandez-le par téléphone au 02 41 86 92 40.
Pour toutes vos questions, n'hésitez pas à nous contacter ou à laisser un message.

| | 9h30-11h30 (sauf mention contraire) | 14h00-16h00 | De 19h à 21h (sauf mention contraire) |
|---------------------|---|---|--|
| lundi 31 janvier | | LE CARAMEL Bouchées de chèvre et dentelles de caramel Crevettes au poivre et caramel Bonbons au caramel, façon Suzette | |
| mardi 01 février | | | LE WOK Poulet épicé aux cacahuètes Nouilles sautées aux légumes croquants Canard au gingembre |
| mercredi 02 février | | | L'ANJOU Fouées aux champignons Mille-feuilles de blettes et poisson fumé au beurre blanc Les bottereaux |
| jeudi 03 février | LE CARAMEL Bouchées de chèvre et dentelles de caramel Crevettes au poivre et caramel Bonbons au caramel, façon Suzette | | LES CRÊPES ET LES GALETTES Sushi breton : galettes de blé noir et risotto Crêpes soufflées au chocolat |
| vendredi 04 février | LES CRÊPES ET LES GALETTES Sushi breton : galettes de blé noir et risotto Crêpes soufflées au chocolat | LES POMMES DE TERRE Pommes Dauphine Tempura de pomme de terre à l'estragon Gratin dauphinois | |
| lundi 07 février | | LES MACARONS Macarons au chocolat Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco | LES CHARLOTTES Charlotte au cassis façon verrine Charlotte aux fruits de la passion et bananes flambées Techniques : biscuits à la cuillère - crème diplomate |
| mardi 08 février | LE SUD-OUEST (supplément 10 euros) Cassoulet (pour 2-3 personnes) Gâteau basque | | |
| mercredi 09 février | LES MACARONS Macarons au chocolat Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco | | LE SUCCÈS AU PRALINÉ Biscuit craquant à l'amande et crème moussueuse au praliné. Techniques : biscuit succès - crème moussueuse |
| jeudi 10 février | | LES CHARLOTTES Charlotte au cassis façon verrine Charlotte aux fruits de la passion et bananes flambées Techniques : biscuits à la cuillère - crème diplomate | LES MACARONS Macarons au chocolat Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco |
| vendredi 11 février | LES POMMES DE TERRE Pommes Dauphine Tempura de pomme de terre à l'estragon Gratin dauphinois | | |
| samedi 12 février | LES MACARONS Macarons au chocolat Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco | LE SUCCÈS AU PRALINÉ Biscuit craquant à l'amande et crème moussueuse au praliné. Techniques : biscuit succès - crème moussueuse | |
| lundi 14 février | LES CHARLOTTES Charlotte au cassis façon verrine Charlotte aux fruits de la passion et bananes flambées Techniques : biscuits à la cuillère - crème diplomate | | LA SAINT-VALENTIN pour les célibataires (cours de cuisine en binôme suivi du dîner avec vins en accord) Crème brûlée au chorizo Risotto aux crevettes et vinaigrette aux fruits de la passion Crèmeux au chocolat, éclats de brownies |
| mardi 15 février | | | LA SAINT-VALENTIN pour les couples (cours de cuisine en binôme suivi du dîner avec vins en accord) Crème brûlée au chorizo Risotto aux crevettes et vinaigrette aux fruits de la passion Crèmeux au chocolat, éclats de brownies |
| mercredi 16 février | | | RESERVE |
| jeudi 17 février | | LES CRÊPES ET LES GALETTES Sushi breton : galettes de blé noir et risotto Crêpes soufflées au chocolat | LES POMMES DE TERRE Pommes Dauphine Tempura de pomme de terre à l'estragon Gratin dauphinois |
| vendredi 18 février | LE WOK Poulet épicé aux cacahuètes Nouilles sautées aux légumes croquants Canard au gingembre | L'ANJOU Fouées aux champignons Mille-feuilles de blettes et poisson fumé au beurre blanc Les bottereaux | |
| samedi 19 février | LES CRÊPES ET LES GALETTES Sushi breton : galettes de blé noir et risotto Crêpes soufflées au chocolat | LES POMMES DE TERRE Pommes Dauphine Tempura de pomme de terre à l'estragon Gratin dauphinois | |
| lundi 21 février | | LE WOK Poulet épicé aux cacahuètes Nouilles sautées aux légumes croquants Canard au gingembre | LE SUD-OUEST (supplément 10 euros) Cassoulet (pour 2-3 personnes) Gâteau basque |
| mardi 22 février | | LE JAPON (supplément 5 euros) Les sushis et les makis Salade de chou japonaise Champignons teriyaki | LE CARAMEL Bouchées de chèvre et dentelles de caramel Crevettes au poivre et caramel Bonbons au caramel, façon Suzette |
| mercredi 23 février | LE SUCCÈS AU PRALINÉ Biscuit craquant à l'amande et crème moussueuse au praliné. Techniques : biscuit succès - crème moussueuse | | LE JAPON (supplément 5 euros) Les sushis et les makis Salade de chou japonaise Champignons teriyaki |
| jeudi 24 février | L'ANJOU Fouées aux champignons Mille-feuilles de blettes et poisson fumé au beurre blanc Les bottereaux | | RESERVE |
| vendredi 25 février | | LE SUD-OUEST (supplément 10 euros) Cassoulet (pour 2-3 personnes) Gâteau basque | |
| samedi 26 février | LE CARAMEL Bouchées de chèvre et dentelles de caramel Crevettes au poivre et caramel Bonbons au caramel, façon Suzette | LE WOK Poulet épicé aux cacahuètes Nouilles sautées aux légumes Canard au gingembre | |
| mardi 01 mars | De 10h à 12h : ATELIER ENFANTS (6-12ans) Tarif TTC : 22€ / enfant Sables diamant Bricks aux pommes Crème catalane | | |
| mercredi 02 mars | | ATELIER ENFANTS (6-12ans) : MENU US Tarif TTC : 22€ / enfant Nuggets de volaille et légumes pallasson Pancakes | |
| mercredi 09 mars | De 10h à 12h : ATELIER ENFANTS (6-12ans) : MENU US Tarif TTC : 22€ / enfant Nuggets de volaille et légumes pallasson Pancakes | | |
| jeudi 10 mars | | ATELIER ENFANTS (6-12ans) Tarif TTC : 22€ / enfant Sables diamant Bricks aux pommes Crème catalane Les cours thématiques | Les cours spéciaux |

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

Les macarons : 1 plateau
Le caramel : 4 boîtes hermétiques moyennes
Le Sud-Ouest : 1 grand plat pour four - 1 boîte hermétique moyenne
Les pommes de terre : 2 boîtes hermétiques moyennes + 1 petit plat à gratin
Le wok : 3 boîtes hermétiques
Le succès : 1 assiette

Le Japon : 4 boîtes hermétiques moyennes
Les Charlottes : 2 boîtes hermétiques : 1 moyenne + 1 grande
Galettes et crêpes : 3 boîtes hermétiques moyennes
Enfants : 3 boîtes hermétiques moyennes
L'Anjou : 4 boîtes hermétiques : 3 moyennes + 1 petite pour la sauce

RECEVEZ DIRECTEMENT LE PROGRAMME PAR COURRIER ELECTRONIQUE
DES SA PARUTION EN NOUS COMMUNIQUANT VOTRE ADRESSE MAIL SUR WWW.ATELIER-GOURMAND.FR

HEUREUSE ANNÉE 2011