

186, avenue Patton - 49070 BEAUCOUZE  
Tél. : 02 41 86 92 40 - Mob. : 06 83 45 70 41  
Mél : [angers@atelier-gourmand.fr](mailto:angers@atelier-gourmand.fr)  
<http://angers.atelier-gourmand.fr>

Les séances durent deux heures

#### LA SAINT-VALENTIN

En couple ou en binôme, cuisinez un repas complet puis dégustez-le sur place lors d'un repas convivial.

Au menu :

Faux raviolis de légumes, jus crémé coquillages et herbes;  
Émincé de boeuf mariné pimenté, chutney passion et riz pilaf; Coupe gingembre, chocolat crémeux, croquant coco

☉ MARDI 14 FÉVRIER 19:00 (CÉLIBATAIRES) | JEUDI 16 FÉVRIER 19:00 (COUPLES)

#### BOUCHÉES APÉRITIVES ET COCKTAILS

(supplément 5 €)

Cuisinez en équipes les bouchées apéritives puis initiez-vous à l'art des cocktails. Vous dégusterez vos mets avec des cocktails en accord.

Au menu :

Aumônières au canard confit, sauce pomme verte; Caviar d'aubergines et gressin au sésame; Naans au fromage et oignons frits

☉ MERCREDI 29 FÉVRIER 19:00

#### LES TARTES TATINS (SALÉES ET SUCRÉES)

Tatin au parmesan et aux tomates confites; Tatin de poireaux au caramel de vinaigre; Tatin bretonne à l'ananas rôti

☉ MERCREDI 01 FÉVRIER 09:30 | JEUDI 16 FÉVRIER 14:00 | MARDI 21 FÉVRIER 19:00 | SAMEDI 25 FÉVRIER 14:00

#### LE WOK

Bœuf aux oignons; Nouilles sautées aux crevettes pimentées; Curry de porc massamam

☉ JEUDI 02 FÉVRIER 09:30 | SAMEDI 18 FÉVRIER 09:30 | LUNDI 27 FÉVRIER 19:00 | MARDI 28 FÉVRIER 14:00

#### LE LIBAN

Houmous et pain pita; Falafels, sauce piquante; Ailes de poulet à l'ail et au citron

☉ JEUDI 02 FÉVRIER 14:00 | MARDI 07 FÉVRIER 09:30 | LUNDI 13 FÉVRIER 19:00

#### LA MER

Cassolette aux noix de pétoncles et crème de whisky; Soufflé de poisson aux herbes; Rouleaux de printemps à la crevette et à la menthe

☉ VENDREDI 03 FÉVRIER 14:00 | SAMEDI 18 FÉVRIER 14:00 | MARDI 21 FÉVRIER 09:30 | MERCREDI 22 FÉVRIER 19:00

#### LES TERRINES

Petit pâté en croûte; Terrine de poisson en habit de poireau, sauce mousseline; Marquise chocolat-praliné

☉ MARDI 07 FÉVRIER 19:00 | VENDREDI 10 FÉVRIER 14:00 | MARDI 14 FÉVRIER 09:30

#### LES MILLE-FEUILLES

Mille-feuille craquant au thon et pavot; Mille-feuille de mignon de porc à la purée et aux chips de patates douces; Mille-feuille classique à la vanille

☉ LUNDI 06 FÉVRIER 14:00 | MERCREDI 08 FÉVRIER 19:00 | SAMEDI 11 FÉVRIER 14:00 | MERCREDI 29 FÉVRIER 09:30

#### LA CHANDELEUR

Blinis de blé noir à la crème d'échalotes; Crêpes soufflées façon Suzette; Beignets chinois

☉ MERCREDI 08 FÉVRIER 09:30 | LUNDI 20 FÉVRIER 19:00 | MARDI 21 FÉVRIER 14:00 | SAMEDI 25 FÉVRIER 09:30

#### LES MACARONS

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

☉ SAMEDI 11 FÉVRIER 09:30 | MERCREDI 15 FÉVRIER 19:00 | VENDREDI 17 FÉVRIER 14:00 | VENDREDI 24 FÉVRIER 09:30

#### LE FROMAGE

Bavarois au reblochon, tuiles aux noix; Raviolis au chèvre et citron confit, jus au basilic; Croustillant aux poires, bleu et éclats de noisettes

☉ JEUDI 16 FÉVRIER 09:30 | LUNDI 27 FÉVRIER 14:00 | MARDI 28 FÉVRIER 19:00

#### ENFANTS : LES EPICES

Boulettes de bœuf maison, sauce aux 4-épices; Crêpe pomme-cannelle

☉ LUNDI 13 FÉVRIER 14:00 | MERCREDI 22 FÉVRIER 14:00

#### ENFANTS : LES BOUCHÉES SALÉES

Quiche lorraine; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre

☉ MERCREDI 15 FÉVRIER 14:00 | VENDREDI 24 FÉVRIER 14:00

Pour remporter, vos préparations, merci de vous munir de pains de glace et des contenants suivants :

LES TERRINES : 1 RAMEQUIN + 1 BOÎTES HERMÉTIQUES

LE LIBAN : 5 BOÎTES HERMÉTIQUES

LE WOK : 3 BOÎTES HERMÉTIQUES

LA MER : 1 BOÎTE HERMÉTIQUE + 4 RAMEQUINS

LES TARTES TATIN : 2 RAMEQUINS + 2 BOÎTES HERMÉTIQUES

LE FROMAGE : 3 BOÎTES HERMÉTIQUES + 2 RAMEQUINS

LES MILLE-FEUILLES : 6 BOÎTES HERMÉTIQUES

LA CHANDELEUR : 4 BOÎTES HERMÉTIQUES

LES ENFANTS : 3 BOÎTES HERMÉTIQUES

LES MACARONS : 1 PLATEAU