



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	14h00-16h00	De 19h à 21h (sauf mention contraire)
jeudi 06 janvier	LE MAGHREB Bricks au thon et aux épices Tajine d'agneau aux abricots moelleux Cornes de gazelle (pâtisserie à l'amande)		LES GAULETTES DES ROIS Galette pomme-cassis Galette poire-chocolat <i>Technique</i> : feuilletage
vendredi 07 janvier		LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...	
samedi 08 janvier	LES GAULETTES DES ROIS Galette pomme-cassis Galette poire-chocolat <i>Technique</i> : feuilletage	RESERVE	
lundi 10 janvier		L'INDE Naan au fromage Poulet korma Pakora de légumes sauce menthe-cumin	CENOLOGIE : LA ROUTE DES VINS DU NOUVEAU MONDE (suppl. 15€) Cours de cuisine suivi d'un dîner œnologique avec initiation à la dégustation et vins en accord avec les mets préparés suivants : Velouté d'avocat aux crevettes Médailon de poisson tricolore, sauce acidulée aux zestes Mini-tatin bretonne à la mangue
mardi 11 janvier	LES GAULETTES DES ROIS Galette pomme-cassis Galette poire-chocolat <i>Technique</i> : feuilletage	CUISINER MALIN : ANTI-GASTILLAGE Pie de poulet aux champignons (tourte) Croquetas (tapas) Pudding aux fruits confits et crème anglaise	LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...
mercredi 12 janvier	LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...	LES GAULETTES DES ROIS Galette pomme-cassis Galette poire-chocolat <i>Technique</i> : feuilletage	LA MONTAGNE Le soufflé à la tomme Tartiflette Biscuit de Savoie
jeudi 13 janvier	L'INDE Naan au fromage Poulet korma Pakora de légumes sauce menthe-cumin		LES PÂTISSERIES DES FRUITS D'HIVER Brioche aux poires et sirop de vin Tartelette à la marmelade d'orange (appareil à cake)
vendredi 14 janvier	LES CREVETTES Crevettes en cheveux d'ange Wok de crevettes et légumes, réduction de soja montée au beurre Rillettes de crevettes et blinis de pommes de terre	LA MONTAGNE Le soufflé à la tomme Tartiflette Biscuit de Savoie	
samedi 15 janvier	LES PÂTISSERIES DES FRUITS D'HIVER Brioche aux poires et sirop de vin Tartelette à la marmelade d'orange (appareil à cake)	LES MACARONS Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...	
lundi 17 janvier		LE MAGHREB Bricks au thon et aux épices Tajine d'agneau aux abricots moelleux Cornes de gazelle (pâtisserie à l'amande)	CUISINER MALIN : ANTI-GASTILLAGE Pie de poulet aux champignons (tourte) Croquetas (tapas) Pudding aux fruits confits et crème anglaise
mardi 18 janvier	LES SAUCES Sauce béarnaise Verrine de volaille, sauce cocktail Mousseline de langoustines, sauce à l'américaine	LES PÂTISSERIES DES FRUITS D'HIVER Brioche aux poires et sirop de vin Tartelette à la marmelade d'orange (appareil à cake)	LES CREVETTES Crevettes en cheveux d'ange Wok de crevettes et légumes, réduction de soja montée au beurre Rillettes de crevettes et blinis de pommes de terre
mercredi 19 janvier			LES AGRUMES Gambas flambées à la crème d'agrumes Risotto aux agrumes Marquise au chocolat marbrée à l'orange
jeudi 20 janvier	CUISINER MALIN : ANTI-GASTILLAGE Pie de poulet aux champignons (tourte) Croquetas (tapas) Pudding aux fruits confits et crème anglaise	LES CREVETTES Crevettes en cheveux d'ange Wok de crevettes et légumes, réduction de soja montée au beurre Rillettes de crevettes et blinis de pommes de terre	
vendredi 21 janvier	LES AGRUMES Gambas flambées à la crème d'agrumes Risotto aux agrumes Marquise au chocolat marbrée à l'orange		
samedi 22 janvier	LE MAGHREB Bricks au thon et aux épices Tajine d'agneau aux abricots moelleux Cornes de gazelle (pâtisserie à l'amande)	LA MONTAGNE Le soufflé à la tomme Tartiflette Biscuit de Savoie	
lundi 24 janvier		LES AGRUMES Gambas flambées à la crème d'agrumes Risotto aux agrumes Marquise au chocolat marbrée à l'orange	LE MAGHREB Bricks au thon et aux épices Tajine d'agneau aux abricots moelleux Cornes de gazelle (pâtisserie à l'amande)
mardi 25 janvier		LES LÉGUMES OUBLIÉS avec FLEURON D'ANJOU Charlotte de topinambours au magret fumé Emincé de porc à la moutarde à l'ancienne, mousseline de panais Crème de baileys et moelleux café	LES LÉGUMES OUBLIÉS avec FLEURON D'ANJOU Charlotte de topinambours au magret fumé Emincé de porc à la moutarde à l'ancienne, mousseline de panais Crème de baileys et moelleux café
mercredi 26 janvier	LES PÂTISSERIES DES FRUITS D'HIVER Brioche aux poires et sirop de vin Tartelette à la marmelade d'orange (appareil à cake)		L'INDE Naan au fromage Poulet korma Pakora de légumes sauce menthe-cumin
jeudi 27 janvier		LES SAUCES Sauce béarnaise Verrine de volaille, sauce cocktail Mousseline de langoustines, sauce à l'américaine	
vendredi 28 janvier	LA MONTAGNE Le soufflé à la tomme Tartiflette Biscuit de Savoie		De 18h à 20h : LES SAUCES Sauce béarnaise Verrine de volaille, sauce cocktail Mousseline de langoustines, sauce à l'américaine
samedi 29 janvier	LES AGRUMES Gambas flambées à la crème d'agrumes Risotto aux agrumes Marquise au chocolat marbrée à l'orange	L'INDE Naan au fromage Poulet korma Pakora de légumes sauce menthe-cumin Les cours thématiques	

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

Les macarons : 1 plateau
L'Inde : 4 boîtes hermétiques dont 1 pour la sauce
Cuisiner malin : 4 boîtes hermétiques
Les légumes oubliés : 4 ramequins - 1 boîte hermétique + 2 verres transparents
Le Maghreb : 3 boîtes hermétiques

Les crevettes : 5 boîtes hermétiques
Les agrumes : 2 boîtes hermétiques
Les sauces : 3 boîtes hermétiques pour les sauces - 2 ramequins - 2 verrines
La montagne : 2 ramequins à soufflés - 1 petit plat à gratin
Les pâtisseries d'hiver : 3 boîtes hermétiques
Les galettes : 2 boîtes hermétiques

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

HEUREUSE ANNÉE 2011