

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

Programme des cours de cuisine de Janvier 2012

LES MACARONS

Macarons au chocolat ; Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco
LUNDI 23 JANVIER 14 h 30 | MERCREDI 25 JANVIER 19 h 00 | JEUDI 26 JANVIER 09 h 00 | MARDI 31 JANVIER 09 h 00

LES ENFANTS

Crème catalane ; Bricks au pommes ; Sablés Diamant
MERCREDI 11 JANVIER 14 h 30 | MERCREDI 18 JANVIER 09 h 00 | MERCREDI 25 JANVIER 09 h 00

LA NOIX DE COCO

Poisson pané en croûte de coco, pesto rouge et pomme de terre au lait de coco ; Verrine au lemon Curd, mousse et crumble coco ; Gambas flambées, réduction au lait de coco
LUNDI 2 JANVIER 14 h 30 | MERCREDI 4 JANVIER 09 h 00 | VENDREDI 06 JANVIER 09 h 00 | MARDI 10 JANVIER 14 h 30 | VENDREDI 13 JANVIER 09 h 00

LA GALETTE DES ROIS

Galette à la frangipane ; Galette des rois bretonne au caramel fondant ; Galette des rois à la framboise
MARDI 03 JANVIER 09 h 00 | MERCREDI 4 JANVIER 14 h 30 | JEUDI 5 JANVIER 19 h 00 | SAMEDI 07 JANVIER 09 h 00 | MERCREDI 11 JANVIER 19 h 00

LA MONTAGNE

Biscuit de Savoie ; Tartiflette ; Le soufflé à la Tomme
MERCREDI 04 JANVIER 19 h 00 | JEUDI 05 JANVIER 14 h 30 | LUNDI 09 JANVIER 14 h 30 | JEUDI 12 JANVIER 09 h 00 | VENDREDI 13 JANVIER 19 h 30 | SAMEDI 14 JANVIER 09 h 00

LES PARMENTIERS

Parmentier de confit de canard, sauce meurette ; Parmentier de porc au cumin et patates douces
VENDREDI 06 JANVIER 14 h 30 | MARDI 10 JANVIER 09 h 00 | JEUDI 12 JANVIER 14 h 30 | LUNDI 16 JANVIER 14 h 30 | JEUDI 19 JANVIER 19 h 00 | SAMEDI 21 JANVIER 09 h 30

LE POISSON

Paupiette de saumon fumé à la crème d'avocats ; Papillote de poisson à la julienne de légumes et estragon ; Mousseline de poisson, émulsion orange-soja
MARDI 17 JANVIER 14 h 30 | MERCREDI 18 JANVIER 19 h 00 | JEUDI 19 JANVIER 09 h 00 | MARDI 24 JANVIER 09 h 00

LE MAGHREB

Tajine d'agneau aux abricots moelleux ; Cornes de gazelle ; Brick au thon à l'orientale
VENDREDI 20 JANVIER 09 h 00 | MARDI 24 JANVIER 14 h 30 | JEUDI 26 JANVIER 14 h 30 | VENDREDI 27 JANVIER 09 h 00

LES AGRUMES

Gambas à la crème d'agrumes ; Risotto aux agrumes ; Marquise au chocolat marbrée à l'orange
| MARDI 24 JANVIER 19 h 00 | SAMEDI 28 JANVIER 09 h 00 | LUNDI 30 JANVIER 14 h 30 | MARDI 31 JANVIER 19 h 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 Galettes des Rois : 1 moule à manqué +2plateaux

Le poisson : 5 boîtes hermétiques

Les parmentiers: 2 boîtes hermétiques

Le Maghreb: 3 boîtes hermétiques

Enfants : 2 boîtes hermétiques + 2 ramequins

Les agrumes : 1 moule à cake + 2 boîtes hermétiques

La montagne : 1 moule à manqué + 1 plat à gratin + 2 ramequins

La noix de coco : 2 verrines + 2 boîtes hermétiques