

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 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