



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 (sauf mention contraire) | De 19h à 21h (sauf mention contraire) |
|----------------------|---|---|--|
| Lundi 27 juin | LE POIVRON Poivron farci aux légumes et épices indiennes Crème prise à l'ail rôti, sauce au poivron Mille-feuilles de galettes de riz croustillantes et mousse au poivron | | LES CRUMBLES SALES ET SUCRES Bœuf tartare à la provençale, croquant de parmesan Crème de curry et crumble aux fruits secs Chouquettes croustillantes au crumble, à la crème fouettée aux amandes |
| mardi 28 juin | | L'ITALIE Fritto misto (fruits de mer frits), sauce tartare Risotto au magret fumé, roquette et noix Roulé de pâtes farci aux herbes fraîches et gratiné | LE MAGHREB (supplément 5 euros) Fricassés (pain frit farci) Couscous (semoule de couscous – légumes – boulettes et viande) |
| mercredi 29 juin | | | LES MACARONS Macarons au chocolat Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco |
| jeudi 30 juin | | LE POIVRON Poivron farci aux légumes et épices indiennes Crème prise à l'ail rôti, sauce au poivron Mille-feuilles de galettes de riz croustillantes et mousse au poivron | COCKTAILS ET BOUCHÉES APÉRITIVES (supplément 5 euros) Réalisez en équipe des bouchées apéritives puis dégustez-les avec des cocktails en accord, guidé par Yann LeGoff de Barman à Domicile Crème brûlée aux tomates cerises, parmesan et thym Tapas fondantes au chorizo Tarte fine aubergine et basilic |
| vendredi 1er juillet | FINGER FOOD - A PICORER Houmous et socca (purée de pois chiche et tuiles à la farine de pois chiche) Ciboule croustillante, sauce romesco (fruits secs, tomate et vinaigre) Pinchos (brochettes) de volaille marinée, condiment oignon et chorizo | LES CAKES : les secrets de pâtisseries Cake à la volaille et à l'estragon Cake au chocolat Cake coco-passion | |
| samedi 2 juillet | LE MAGHREB (supplément 5 euros) Fricassés (pain frit farci) Couscous (semoule de couscous – légumes – boulettes et viande) | | |
| Lundi 4 juillet | | FINGER FOOD - A PICORER Houmous et socca (purée de pois chiche et tuiles à la farine de pois chiche) Ciboule croustillante, sauce romesco (fruits secs, tomate et vinaigre) Pinchos (brochettes) de volaille marinée, condiment oignon et chorizo | |
| mardi 05 juillet | ENFANTS (6-12 ans - 22€ / enfant) LE CAMEL Porc au caramel Tuiles dentelle Crème de carambar au crumble | LE MAGHREB (supplément 5 euros) Fricassés (pain frit farci) Couscous (semoule de couscous – légumes – boulettes et viande) | L'ITALIE Fritto misto (fruits de mer frits), sauce tartare Risotto au magret fumé, roquette et noix Roulé de pâtes farci aux herbes fraîches et gratiné |
| mercredi 06 juillet | LES CRUMBLES SALES ET SUCRES Bœuf tartare à la provençale, croquant de parmesan Crème de curry et crumble aux fruits secs Chouquettes croustillantes au crumble, à la crème fouettée aux amandes | | LE POIVRON Poivron farci aux légumes et épices indiennes Crème prise à l'ail rôti, sauce au poivron Mille-feuilles de galettes de riz croustillantes et mousse au poivron |
| jeudi 07 juillet | L'ITALIE Fritto misto (fruits de mer frits), sauce tartare Risotto au magret fumé, roquette et noix Roulé de pâtes farci aux herbes fraîches et gratiné | ENFANTS (6-12 ans - 22€ / enfant) LE PIQUE-NIQUE Chouquettes Quatre quart à la pâte à tartiner maison Fougasse aux lardons | FINGER FOOD - A PICORER Houmous et socca (purée de pois chiche et tuiles à la farine de pois chiche) Ciboule croustillante, sauce romesco (fruits secs, tomate et vinaigre) Pinchos (brochettes) de volaille marinée, condiment oignon et chorizo |
| samedi 09 juillet | LES MACARONS Macarons au chocolat Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco | | |
| lundi 11 juillet | ENFANTS (6-12 ans - 22€ / enfant) LE PIQUE-NIQUE Chouquettes Quatre quart à la pâte à tartiner maison Fougasse aux lardons | LES MACARONS Macarons au chocolat Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco | |
| mardi 12 juillet | | LES CRUMBLES SALES ET SUCRES Bœuf tartare à la provençale, croquant de parmesan Crème de curry et crumble aux fruits secs Chouquettes croustillantes au crumble, à la crème fouettée aux amandes | LES CAKES : les secrets de pâtisseries Cake à la volaille et à l'estragon Cake au chocolat Cake coco-passion |
| mercredi 13 juillet | LES CAKES : les secrets de pâtisseries Cake à la volaille et à l'estragon Cake au chocolat Cake coco-passion | ENFANTS (6-12 ans - 22€ / enfant) LE CAMEL Porc au caramel Tuiles dentelle Crème de carambar au crumble | |
| | | Les cours thématiques | Les cours spéciaux |

Les macarons : 1 plateau
Les cakes : Ne rien prévoir
Finger Food - A picorer : 6 boîtes hermétiques
Les crumbles : 3 boîtes hermétiques + 2 ramequins

L'Italie : 3 boîtes hermétiques + 1 petit plat à gratin
Le poivron : 4 ramequins + 2 ramequins
Enfants : 3 boîtes hermétiques
Le Maghreb : 5 boîtes hermétiques

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

RENDEZ-VOUS EN SEPTEMBRE - BEL ÉTÉ A TOUS