



Pour vous inscrire, retournez le bulletin d'inscription disponible sur le site Internet [www.atelier-gourmand.fr](http://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 30 mai	<b>LE BARBECUE</b> Pilons de poulet marinés aux agrumes, beurre d'agrumes Travers de porc caramélisés, sauce barbecue Agneau mariné aux épices douces, chachouka (condiment aux pois chiche)		<b>LE BŒUF</b> Carpaccio de bœuf, pesto aux noix et estragon Bœuf mariné à l'ail, anneaux d'oignons frits Paupiette de bœuf en sauce
mardi 31 mai	<b>LES DESSERTS AUX ŒUFS</b> Crème onctueuse au chocolat Ile flottante Crème brûlée au pralin Crème renversée à la vanille	<b>BUFFET CHIC</b> Cupcake aux tomates confites, glaçage basilic Blinis de ciboule, salsa avocat Canapés croustillants au tartare de thon	RESERVE
mercredi 1er juin	<b>LA GRECE</b> Moussaka à la feta Plaki de cabillaud Halva		<b>LES TARTES</b> Tarte sablée aux framboises, mousse au chocolat blanc Tarte aux fraises, pesto à la menthe
samedi 04 juin	<b>LE BŒUF</b> Carpaccio de bœuf, pesto aux noix et estragon Bœuf mariné à l'ail, anneaux d'oignons frits Paupiette de bœuf en sauce	<b>De 13h30 à 15h30 : LE BARBECUE</b> Pilons de poulet marinés aux agrumes, beurre d'agrumes Travers de porc caramélisés, sauce barbecue Agneau mariné aux épices douces, chachouka (condiment aux pois chiche)	RESERVE
lundi 06 juin	<b>LA MER</b> Galette de poisson, sauce thaïe Crevettes à l'amande et tomate Beignets de calamars à la chermoua (sauce au poivron)	<b>LES DESSERTS AUX ŒUFS</b> Crème onctueuse au chocolat Ile flottante Crème brûlée au pralin Crème renversée à la vanille	<b>LA GRECE</b> Moussaka à la feta Plaki de cabillaud Halva
mardi 07 juin			<b>LES MACARONS</b> Macarons au chocolat Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco
mercredi 08 juin			<b>LE PORTUGAL</b> Tatin brandade et poivron confit Cataplana (marmite aux poissons et fruits de mer) Pasteis de nata (flans traditionnels)
jeudi 09 juin		<b>LA MER</b> Galette de poisson, sauce thaïe Crevettes à l'amande et tomate Beignets de calamars à la chermoua (sauce au poivron)	RESERVE
vendredi 10 juin	<b>L'ÉTÉ</b> Brioche aux légumes confits Oignons farcis au bœuf Galipettes (champignons) à la ratatouille	<b>LES MACARONS</b> Macarons au chocolat Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco	
samedi 11 juin	RESERVE	<b>LES TARTES</b> Tarte sablée aux framboises, mousse au chocolat blanc Tarte aux fraises, pesto à la menthe	
mardi 14 juin		<b>LE BŒUF</b> Carpaccio de bœuf, pesto aux noix et estragon Bœuf mariné à l'ail, anneaux d'oignons frits Paupiette de bœuf en sauce	RESERVE
mercredi 15 juin			<b>LE BARBECUE</b> Pilons de poulet marinés aux agrumes, beurre d'agrumes Travers de porc caramélisés, sauce barbecue Agneau mariné aux épices douces, chachouka (condiment aux pois chiche)
jeudi 16 juin	RESERVE	RESERVE	RESERVE
vendredi 17 juin	<b>LE BŒUF</b> Carpaccio de bœuf, pesto aux noix et estragon Bœuf mariné à l'ail, anneaux d'oignons frits Paupiette de bœuf en sauce	<b>LE PORTUGAL</b> Tatin brandade et poivron confit Cataplana (marmite aux poissons et fruits de mer) Pasteis de nata (flans traditionnels)	
samedi 18 juin	RESERVE	<b>L'ÉTÉ</b> Brioche aux légumes confits Oignons farcis au bœuf Galipettes (champignons) à la ratatouille	
lundi 20 juin	<b>BUFFET CHIC</b> Cupcake aux tomates confites, glaçage basilic Blinis de ciboule, salsa avocat Canapés croustillants au tartare de thon		<b>LES DESSERTS AUX ŒUFS</b> Crème onctueuse au chocolat Ile flottante Crème brûlée au pralin Crème renversée à la vanille
mardi 21 juin	<b>LES TARTES</b> Tarte sablée aux framboises, mousse au chocolat blanc Tarte aux fraises, pesto à la menthe	<b>LA GRECE</b> Moussaka à la feta Plaki de cabillaud Halva	<b>L'ÉTÉ</b> Brioche aux légumes confits Oignons farcis au bœuf Galipettes (champignons) à la ratatouille
mercredi 22 juin			<b>LA MER</b> Galette de poisson, sauce thaïe Crevettes à l'amande et tomate Beignets de calamars à la chermoua (sauce au poivron)
jeudi 23 juin		<b>LE BARBECUE</b> Pilons de poulet marinés aux agrumes, beurre d'agrumes Travers de porc caramélisés, sauce barbecue Agneau mariné aux épices douces, chachouka (condiment aux pois chiche)	<b>BUFFET CHIC</b> Cupcake aux tomates confites, glaçage basilic Blinis de ciboule, salsa avocat Canapés croustillants au tartare de thon
vendredi 24 juin	<b>LE PORTUGAL</b> Tatin brandade et poivron confit Cataplana (marmite aux poissons et fruits de mer) Pasteis de nata (flans traditionnels)	<b>L'ÉTÉ</b> Brioche aux légumes confits Oignons farcis au bœuf Galipettes (champignons) à la ratatouille	
samedi 25 juin	<b>BUFFET CHIC</b> Cupcake aux tomates confites, glaçage basilic Blinis de ciboule, salsa avocat Canapés croustillants au tartare de thon		
		Les cours thématiques	Les cours spéciaux

**Les macarons** : 1 plateau

**Le Portugal** : 3 boîtes hermétiques

**Buffet chic** : 5 boîtes hermétiques

**L'été** : 3 boîtes hermétiques

**Le bbq** : 6 boîtes hermétiques

**La mer** : 5 boîtes hermétiques

**Les desserts aux œufs** : 4 ramequins + 2 ramequins à crème brûlée + 3 boîtes hermétiques

**Les tartes** : 2 boîtes hermétiques

**La Grèce** : 1 plat à gratin petit + 2 boîtes hermétiques

**Le bœuf** : 6 boîtes hermétiques

**RECEVEZ DIRECTEMENT LE PROGRAMME PAR COURRIER ELECTRONIQUE  
 DES SA PARUTION EN NOUS COMMUNIQUANT VOTRE ADRESSE MAIL SUR [WWW.ATELIER-GOURMAND.FR](http://WWW.ATELIER-GOURMAND.FR)**