



Centre commercial Le Lido de la Marana,
Rte du stade, 20 600 FURIANI.
Contact & résa : www.atelier-gourmand.fr
04 95 30 89 48 - bastia@atelier-gourmand.fr

Cuisine *accessoires et ustensiles de cuisine*
passion

& L'atelier Gourmand
Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

VOUS PRÉSENTENT
LEUR PROGRAMME DES COURS
du mois de Mai !

Les cours Adultes : 39€/2H

VIVE LES BEAUX JOURS

Gambas en croûte de noix de cajou, vinaigrette ail et gingembre ; Ballottine de volaille farcie au basilic frais, tian de légumes à la provençale ; Crème brûlée aux pralines roses

🕒 MARDI 15 MAI 14:00 A 16:00 | SAMEDI 26 MAI 17:00 A 19:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s) + 2 petit(s) ramequin(s) à crème brûlée

RELIGIEUSES AU CHOCOLAT de Michalak !

🕒 MARDI 15 MAI 17:00 A 19:00 | MERCREDI 30 MAI 17:00 A 19:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte à gâteau

LE SUCCES AU CHOCOLAT

🕒 MERCREDI 16 MAI 17:00 A 19:00 | MARDI 29 MAI 17:00 A 19:00 | MARDI 05 JUIN 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte à gâteau

CHARLOTTE AUX POIRES ET COULIS DE FRAMBOISES (biscuits cuillères maison)

🕒 VENDREDI 18 MAI 10:00 A 12:00 | VENDREDI 01 JUIN 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 1 cercle à entremet 20cm et 1 boîte à gâteau

ASSORTIMENT PÂTES FRAÎCHES ET LEUR SAUCES (avec machine à pâtes Philips) avec Véro

🕒 VENDREDI 18 MAI 14:00 A 16:00 | JEUDI 24 MAI 14:00 A 16:00 | SAMEDI 02 JUIN 17:00 A 19:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 3 pot(s)

ATELIER LIBRE SALÉ : Composez votre groupe de 3 minimums, choisissez votre thème et Véro s'occupe de tout !

🕒 JEUDI 31 MAI 14:00 A 16:00

LES FRAISES ET LES ASPERGES

Tempura d'asperges, sauce aigre-douce ; Fagot croustillant d'asperges et jambon sec, sauce mousseline aux herbes ; Sablé aux fraises, pesto à la menthe

🕒 SAMEDI 19 MAI 17:00 A 19:00 | MARDI 22 MAI 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes + 2 pots à couvercle

SUSHI, MAKI, CALIFORNIA avec FREDERIC

🕒 JEUDI 24 MAI 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

CHOUX VANILLE CAMEL BEURRE SALE avec Jean Marc

🕒 VENDREDI 25 MAI 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte à gâteau

VACHERIN MINUTE AUX FRAISES avec Jean Marc

🕒 SAMEDI 26 MAI 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte à gâteau

TARTE SOUFFLÉE AUX NOISETTES avec Jean Marc

🕒 SAMEDI 26 MAI 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte à gâteau

MYSTÈRE NOISETTE avec Jean Marc

🕒 LUNDI 28 MAI 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte à gâteau

TARTE CHOCOLAT ET CRUMBLE CHOCOLAT NOISETTE

🕒 MARDI 29 MAI 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte à gâteau

L'INDE avec Frédéric (poulet tikka massala, pain naan + dessert surprise)

🕒 JEUDI 31 MAI 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s)

PAVLOVA PRINTANIÈRE - Fruits rouges citron vert et fleur de bourrache avec Emilie du Meilleur Pâtissier

🕒 SAMEDI 2 JUIN 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte à gâteau

Les cours Adultes 3h : 59€

LES VIENNOISERIES avec Jean Marc

🕒 VENDREDI 01 JUIN 14:00 A 17:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes à gâteaux

Les cours Adultes Œnologique : 59€ repas sur place

SOIRÉE ŒNOLOGIE DE MAI : COURS DE CUISINE SUIVI DU DÎNER METS ET VINS avec DIDIER de l'EMPREINTE CAVISTE

Tarte Tatin Revisitée ; Dos d'Agneau aux saveurs iodées, farce fine à la nepita, purée de panais fumé au laurier ; Crottins de chèvre chaud et mesclun

🕒 VENDREDI 25 MAI 19:00 A 22:00

Les cours Enfants : 29€ / 2H

E/ 5 ANS COOKIES CHOCOLAT NOISETTE ET PÂTE A TARTINER MAISON

🕒 MERCREDI 16 MAI 10:00 A 12:00 | MERCREDI 06 JUIN 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s)

E/ 7 ANS LES MACARONS

🕒 MERCREDI 16 MAI 14:00 A 16:00 | MERCREDI 23 MAI 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte à gâteau

E/ 5 ANS PIZZA ET CUPCAKES avec Véro

🕒 MERCREDI 23 MAI 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes + 1 assiette

E/ 5 ANS LES SABLES DE L'ÉTÉ DÉCORÉS

🕒 MERCREDI 30 MAI 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte à gâteau

E/ 7 ANS TARTE AUX FRAISES

🕒 MERCREDI 30 MAI 14:00 A 16:00 | MERCREDI 06 JUIN 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte à gâteau

Les cours Parent-Enfant : 59€/2H/Binôme

A/E TARTE FRAISE - PISTACHE

🕒 SAMEDI 19 MAI 14:00 A 16:00 | SAMEDI 02 JUIN 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte à gâteau

COURS ADULTE/ENFANT : LE FRAISIER

Fraisier 6 personnes

🕒 MERCREDI 06 JUIN 17:00 A 19:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte à gâteau

Démonstration Cook Expert Magimix :

MERCREDI 02 MAI 14:00 A 16:00 | SAMEDI 05 MAI 14:00 A 16:00 | MERCREDI 09 MAI 14:00 A 16:00 | SAMEDI 12 MAI 10:00 A 12:00 | SAMEDI 19 MAI 10:00 A 18:00 | SAMEDI 26 MAI 10:00 A 12:00 | SAMEDI 02 JUIN 10:00 A 12:00