



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)
mardi 01 mars	LES MACARONS De 10h à 12h : ATELIER ENFANTS (6-12ans) Tarif TTC : 22€ / enfant Sablés diamant Bricks aux pommes Crème catalane		
mercredi 02 mars		ATELIER ENFANTS (6-12ans) : MENU US Tarif TTC : 22€ / enfant Nuggets de volaille et légumes poêlés Pancakes	
jeudi 03 mars	LA PÂTISSERIE Dacquoise à la noix de coco et mousse au citron vert Techniques : biscuit dacquoise - décor		LES MACARONS Macarons au chocolat Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco
samedi 05 mars	RESERVE	De 15h à 17h : LES MACARONS Macarons au chocolat Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco	
lundi 07 mars	LES MACARONS Macarons au chocolat Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco		LE LIBAN Feuilles de vigne farcies Chich taouk (poulet mariné) aux épices, pita et sauce à l'ail Croustillants à la crème de lait
mardi 08 mars	L'ITALIE Gnocchis au parmesan Caviar d'aubergines, façon panna cotta et pesto aux olives Casatelle sicilienne (biscuit garnie à la ricotta)	LES RAVIOLES Ravioles de chèvre à la crème de basilic Ravioles frits à la viande Ravioles au chocolat blanc, caramel au beurre salé et cacahuètes	RESERVE
mercredi 09 mars	De 10h à 12h : ATELIER ENFANTS (6-12ans) : MENU US Tarif TTC : 22€ / enfant Nuggets de volaille et légumes poêlés Pancakes		
jeudi 10 mars		ATELIER ENFANTS (6-12ans) Tarif TTC : 22€ / enfant Sablés diamant Bricks aux pommes Crème catalane	LA PÂTISSERIE Dacquoise à la noix de coco et mousse au citron vert Techniques : biscuit dacquoise - décor
vendredi 11 mars	LES CRUMBLES Fromage frais fouetté en crumble de noix Mignon de porc en crumble d'amandes, fondue d'oignons aux tomates confites Poire pochée, sauce et crumble chocolat		
samedi 12 mars	LES VERRINES Verrine de chèvre à la menthe et poivrons marinés, tuiles aux pignons Mousseline d'avocat au thon mariné Verrine Tiramisu exotique (tiramisu coco, coulis framboise, ananas rôti)	LES TARTES TATINS Tatin bretonne à la mangue Tatin aux pommes, coulis caramel Techniques : feuilletage express - sablé breton - caramel	
lundi 14 mars		LE LIBAN Feuilles de vigne farcies Chich taouk (poulet mariné) aux épices, pita et sauce à l'ail Croustillants à la crème de lait	L'ITALIE Gnocchis au parmesan Caviar d'aubergines, façon panna cotta et pesto aux olives Casatelle sicilienne (biscuit garnie à la ricotta)
mardi 15 mars	RESERVE		RESERVE
mercredi 16 mars			LES CRUMBLES Fromage frais fouetté en crumble de noix Mignon de porc en crumble d'amandes, fondue d'oignons aux tomates confites Poire pochée, sauce et crumble chocolat
jeudi 17 mars	LES VERRINES Verrine de chèvre à la menthe et poivrons marinés, tuiles aux pignons Mousseline d'avocat au thon mariné Verrine Tiramisu exotique (tiramisu coco, coulis framboise, ananas rôti)	L'ITALIE Gnocchis au parmesan Caviar d'aubergines, façon panna cotta et pesto aux olives Casatelle sicilienne (biscuit garnie à la ricotta)	RESERVE
vendredi 18 mars	LES TAPAS Empanadas au chorizo et aux olives Bouchées fondantes au jambon Calamars poêlés, tomates confites, ail et persil	LES CRUMBLES Fromage frais fouetté en crumble de noix Mignon de porc en crumble d'amandes, fondue d'oignons aux tomates confites Poire pochée, sauce et crumble chocolat	
samedi 19 mars	RESERVE	De 15h à 17h : LES RAVIOLES Ravioles de chèvre à la crème de basilic Ravioles frits à la viande Ravioles au chocolat blanc, caramel au beurre salé et cacahuètes	
lundi 21 mars		LA PÂTISSERIE Dacquoise à la noix de coco et mousse au citron vert Techniques : biscuit dacquoise - décor	LES TARTES TATINS Tatin bretonne à la mangue Tatin aux pommes, coulis caramel Techniques : feuilletage express - sablé breton - caramel
mardi 22 mars		LE PAMPLEMOUSSE Terrine de crabe au pamplemousse Lotte aux suprêmes de pomelo et safran Pamplemousse rôti en croustillant d'amandes	LES VERRINES Verrine de chèvre à la menthe et poivrons marinés, tuiles aux pignons Mousseline d'avocat au thon mariné Verrine Tiramisu exotique (tiramisu coco, coulis framboise, ananas rôti)
mercredi 23 mars	LES TARTES TATINS Tatin bretonne à la mangue Tatin aux pommes, coulis caramel Techniques : feuilletage express - sablé breton - caramel		RESERVE
jeudi 24 mars		LES TARTES TATINS Tatin bretonne à la mangue Tatin aux pommes, coulis caramel Techniques : feuilletage express - sablé breton - caramel	LE PAMPLEMOUSSE Terrine de crabe au pamplemousse Lotte aux suprêmes de pomelo et safran Pamplemousse rôti en croustillant d'amandes
vendredi 25 mars	LE LIBAN Feuilles de vigne farcies Chich taouk (poulet mariné) aux épices, pita et sauce à l'ail Croustillants à la crème de lait		
samedi 26 mars	RESERVE	L'ITALIE Gnocchis au parmesan Caviar d'aubergines, façon panna cotta et pesto aux olives Casatelle sicilienne (biscuit garnie à la ricotta)	RESERVE
lundi 28 mars	LES RAVIOLES Ravioles de chèvre à la crème de basilic Ravioles frits à la viande Ravioles au chocolat blanc, caramel au beurre salé et cacahuètes		RESERVE
mardi 29 mars		LES VERRINES Verrine de chèvre à la menthe et poivrons marinés, tuiles aux pignons Mousseline d'avocat au thon mariné Verrine Tiramisu exotique (tiramisu coco, coulis framboise, ananas rôti)	LES TAPAS Empanadas au chorizo et aux olives Bouchées fondantes au jambon Calamars poêlés, tomates confites, ail et persil
mercredi 30 mars			LES RAVIOLES Ravioles de chèvre à la crème de basilic Ravioles frits à la viande Ravioles au chocolat blanc, caramel au beurre salé et cacahuètes
jeudi 31 mars	LE PAMPLEMOUSSE Terrine de crabe au pamplemousse Lotte aux suprêmes de pomelo et safran Pamplemousse rôti en croustillant d'amandes		CENOLOGIE : LES EPICES ET LE VIN (supplément 17 euros) Avec la participation de la Cave de la Madeleine. Cours de cuisine suivi d'un dîner œnologique avec initiation à la dégustation et vins en accord avec les mets préparés suivants : Accrus de morue Colombe de porc Blanc manger
vendredi 01 avril		LES TAPAS Empanadas au chorizo et aux olives Bouchées fondantes au jambon Calamars poêlés, tomates confites, ail et persil	
samedi 02 avril	RESERVE	De 15h à 17h : LES CRUMBLES Fromage frais fouetté en crumble de noix Mignon de porc en crumble d'amandes, fondue d'oignons aux tomates confites Poire pochée, sauce et crumble chocolat	LES cours thématiques

Pour remporter vos préparations, pensez à vous équiper en glacière et pains de glace et munissez-vous des plats suivants :

Les macarons : 1 plateau
Le liban : 5 boîtes hermétiques
Les ravioles : 5 boîtes hermétiques
L'italie : 4 boîtes hermétiques
Les crumbles : 6 boîtes hermétiques

Le pamplemousse : 5 boîtes hermétiques
Les verrines : 6 verrines + 3 verres
Les tapas : 3 boîtes hermétiques
La pâtisserie : 1 plateau
Les tarts : 3 assiettes

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