



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	14h00-16h00	De 19h à 21h (sauf mention contraire)
vendredi 29 octobre		<b>LES ENFANTS (6-12 ans) : HALLOWEEN</b> Tarif : 22€ / enfant Citrouille en pâte à choux, crème chocolat orange	
samedi 30 octobre	<b>LES PÂTISSERIES AU CHOCOLAT</b> Avec le pâtissier Nicolas Brochard de coursmandise Moelleux au chocolat et sa glace Carte d'Or Pâte à tartiner, chocolat praliné Mousse au chocolat intense et gingembre confit maison		
mardi 02 novembre			<b>LES MACARONS</b> Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...
mercredi 03 novembre		<b>LES ENFANTS (6-12 ans) : L'AUTOMNE</b> Tarif : 22€ / enfant Gallettes sablées à la noisette Flans au potron Cookies	
jeudi 04 novembre		<b>LE FOIE GRAS</b> (supplément 7 euros) Profiteroles au foie gras Tatin aux endives et foie gras Ravioles de foie gras, crème de lentilles vertes	<b>LA NOIX DE COCO</b> Cassiolette de poissons et gambas au lait de coco Risotto coco et poulet mariné Îles flottantes coco, crème passion
vendredi 05 novembre	<b>LES MILLE-FEUILLES</b> Mille-feuille de St-Jacques aux poireaux et à la rouille Mille-feuille à la crème de marron, sauce caramel au beurre salé		
samedi 06 novembre	<b>LE FOIE GRAS</b> (supplément 7 euros) Profiteroles au foie gras Tatin aux endives et foie gras Ravioles de foie gras, crème de lentilles vertes		
lundi 08 novembre		<b>LES MILLE-FEUILLES</b> Mille-feuille de St-Jacques aux poireaux et à la rouille Mille-feuille à la crème de marron, sauce caramel au beurre salé	<b>LE FOIE GRAS</b> (supplément 7 euros) Profiteroles au foie gras Tatin aux endives et foie gras Ravioles de foie gras, crème de lentilles vertes
mardi 09 novembre	<b>LA NOIX DE COCO</b> Cassiolette de poissons et gambas au lait de coco Risotto coco et poulet mariné Îles flottantes coco, crème passion		<b>LES NOIX DE SAINT-JACQUES</b> (supplément 7 euros) Tartare de St-Jacques en croustillant de crevettes, smoothie à la mangue Coquilles St-Jacques lutées à l'ail confit St-Jacques poêlées, crème au safran
mercredi 10 novembre		<b>LES MACARONS</b> Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...	<b>LA TERRINE DE FOIE GRAS</b> (supplément 15 euros) Terrine de foie gras au naturel Chutney aux fruits secs Crème brûlée foie gras et artichaut
samedi 13 novembre	<b>LES MACARONS</b> Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...	<b>LES BONBONS AU CHOCOLAT</b> Avec le pâtissier Nicolas Brochard de coursmandise Bonbons au praliné, ganache framboise et nougatine Découvrez les secrets du chocolat : cuisson, moulage, décor	
lundi 15 novembre		<b>LA TERRINE DE FOIE GRAS</b> (supplément 15 euros) Terrine de foie gras au naturel Chutney aux fruits secs Crème brûlée foie gras et artichaut	<b>LES MILLE-FEUILLES</b> Mille-feuille de St-Jacques aux poireaux et à la rouille Mille-feuille à la crème de marron, sauce caramel au beurre salé
mardi 16 novembre	<b>L'OPÉRA</b> Avec le pâtissier Nicolas Brochard de coursmandise Techniques : biscuit joconde-crème au beurre au café - ganache chocolat - glaçage décor au cornet	<b>LA NOIX DE COCO</b> Cassiolette de poissons et gambas au lait de coco Risotto coco et poulet mariné Îles flottantes coco, crème passion	RESERVE
mercredi 17 novembre			<b>L'OPÉRA</b> Avec le pâtissier Nicolas Brochard de coursmandise Techniques : biscuit joconde-crème au beurre au café - ganache chocolat - glaçage décor au cornet
jeudi 18 novembre	<b>LE POISSON</b> Bûche de saumon au fenouil fondant, crème coquillages Aumônière de poisson et julienne de légumes au beurre blanc		RESERVE
vendredi 19 novembre			RESERVE
samedi 20 novembre	<b>LES BONBONS AU CHOCOLAT</b> Avec le pâtissier Nicolas Brochard de coursmandise Bonbons au praliné, ganache framboise et nougatine Découvrez les secrets du chocolat : cuisson, moulage, décor	RESERVE	
lundi 22 novembre		<b>L'OPÉRA</b> Avec le pâtissier Nicolas Brochard de coursmandise Techniques : biscuit joconde-crème au beurre au café - ganache chocolat - glaçage décor au cornet	<b>LES BONBONS AU CHOCOLAT</b> Avec le pâtissier Nicolas Brochard de coursmandise Bonbons au praliné, ganache framboise et nougatine Découvrez les secrets du chocolat : cuisson, moulage, décor
mardi 23 novembre	<b>LA TERRINE DE FOIE GRAS</b> (supplément 15 euros) Terrine de foie gras au naturel Chutney aux fruits secs Crème brûlée foie gras et artichaut	<b>LE POISSON</b> Bûche de saumon au fenouil fondant, crème coquillages Aumônière de poisson et julienne de légumes au beurre blanc	RESERVE
mercredi 24 novembre			<b>LE POISSON</b> Bûche de saumon au fenouil fondant, crème coquillages Aumônière de poisson et julienne de légumes au beurre blanc
jeudi 25 novembre	RESERVE		<b>LES MACARONS</b> Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...
vendredi 26 novembre		<b>LES NOIX DE SAINT-JACQUES</b> (supplément 7 euros) Tartare de St-Jacques en croustillant de crevettes, smoothie à la mangue Coquilles St-Jacques lutées à l'ail confit St-Jacques poêlées, crème au safran	
samedi 27 novembre	<b>LES NOIX DE SAINT-JACQUES</b> (supplément 7 euros) Tartare de St-Jacques en croustillant de crevettes, smoothie à la mangue Coquilles St-Jacques lutées à l'ail confit St-Jacques poêlées, crème au safran		
		Les cours thématiques	Les cours spéciaux

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

**Les enfants** : 3 boîtes hermétiques

**Les mille-feuilles** : 4 boîtes hermétiques : 3 petites + 1 grande

**Les macarons** : 1 plateau

**La noix de coco** : 2 ramequins à crème brûlée + 2 boîtes moyennes

**Les St-Jacques** : boîtes hermétiques : 4 petites + 1 moyenne

**Le foie gras** : 4 boîtes hermétiques moyennes

**La terrine de foie gras** : 1 terrine 600g + 1 boîte hermétique + 2 ramequins à crème brûlée

**L'Opéra** : 1 grande boîte hermétique

**Les chocolats** : 3 moyennes boîtes hermétiques

**Le poisson** : 4 moyennes 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)

PENSEZ A VOS BONS-CADEAUX POUR NOËL