

<http://www.atelier-gourmand.fr>

**ENFANTS : MADE IN US**

Coleslaw; Nuggets de volaille; Cookies à la fraise

☉ LUNDI 25 AOÛT 14:00 - 16:00

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

**PARENT-ENFANT : LES CUPCAKES (inscription en binôme 1 adulte/1 enfant - prix 34€/binôme)**

Les cupcakes de toutes les couleurs

☉ MARDI 26 AOÛT 15:00 - 17:00

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

**ENFANTS : LES BOUCHÉES SALÉES**

Quiche lorraine; Palmiers au fromage; Blinis de pommes de terre

☉ MERCREDI 27 AOÛT 15:00 - 17:00

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

**ENFANTS : MON GOÛTER AUTOUR DU MONDE**

Pastilla au lait d'amandes; Fiadone (dessert corse); Gâteau loukoum

☉ VENDREDI 29 AOÛT 14:00 - 16:00

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

**LES MACARONS**

Macarons au chocolat; Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco

☉ SAMEDI 30 AOÛT 09:30 - 11:30 | SAMEDI 06 SEPTEMBRE 17:00 - 19:00 | MARDI 09 SEPTEMBRE 14:00 - 16:00 | VENDREDI 12 SEPTEMBRE 19:00 - 21:00 | MARDI 30 SEPTEMBRE 09:30 - 11:30

Prévoir pour ce cours : 1 plateau + 1 boîte(s) hermétique(s)

**ENFANTS : LE GOÛTER EN TROMPE L'OEIL**

Saucisson au chocolat et sa brioche perdue; Comme un oeuf au plat

☉ SAMEDI 30 AOÛT 14:00 - 16:00

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

**ENVIE DE FRAICHEUR**

Gaspacho de courgette à la menthe; Salade Caesar, version grand chef; Nougat glacé

☉ SAMEDI 30 AOÛT 17:00 - 19:00

Prévoir pour ce cours : 5 boîte(s) hermétique(s)

**LA RENTREE**

Crème fouettée au thym, sablé au cumin; Filet mignon, crème à l'ail, crumble aux pignons; Cheesecake aux myrtilles, façon crème brûlée

☉ SAMEDI 06 SEPTEMBRE 09:30 - 11:30 | LUNDI 08 SEPTEMBRE 14:00 - 16:00 | MARDI 09 SEPTEMBRE 09:30 - 11:30 | LUNDI 15 SEPTEMBRE 19:00 - 21:00

Prévoir pour ce cours : 5 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

**LES GOURMANDISES EN ANJOU**

Pâté aux prunes; Soufflé au Cointreau; Nougatine au chocolat bleu

☉ SAMEDI 06 SEPTEMBRE 14:00 - 16:00 | JEUDI 11 SEPTEMBRE 09:30 - 11:30 | LUNDI 15 SEPTEMBRE 14:00 - 16:00 | MARDI 16 SEPTEMBRE 19:00 - 21:00 | VENDREDI 26 SEPTEMBRE 19:00 - 21:00

Prévoir pour ce cours : 1 assiette (s) + 2 ramequin(s) à soufflé + 1 boîte(s) hermétique(s)

**LA VIENNOISERIE**

Les viennoiseries (croissant, pain au chocolat...)

☉ LUNDI 08 SEPTEMBRE 19:00 - 21:00 | VENDREDI 26 SEPTEMBRE 09:30 - 11:30 | MARDI 30 SEPTEMBRE 14:00 - 16:00 | MERCREDI 01 OCTOBRE 19:00 - 21:00 | SAMEDI 04 OCTOBRE 14:00 - 16:00

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

**PETIT DINER ENTRE AMIS**

Rillettes de maquereau au citron confit, blinis aux olives; Brochette de canard, sauce au poivre vert; Verrine tout citron (crème, chantilly, tuile)

🕒 MARDI 09 SEPTEMBRE 19:00 - 21:00 | MARDI 23 SEPTEMBRE 09:30 - 11:30 | LUNDI 29 SEPTEMBRE 19:00 - 21:00 | JEUDI 02 OCTOBRE 14:00 - 16:00 | SAMEDI 04 OCTOBRE 09:30 - 11:30

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s) + 2 verrine(s)

### **LA BRETAGNE**

Kouign amann; Moules gratinées au curry; Porc au cidre, couscous de blé noir

🕒 MERCREDI 10 SEPTEMBRE 19:00 - 21:00 | MARDI 16 SEPTEMBRE 14:00 - 16:00 | MERCREDI 17 SEPTEMBRE 09:30 - 11:30 | MARDI 30 SEPTEMBRE 19:00 - 21:00 | SAMEDI 04 OCTOBRE 17:00 - 19:00

Prévoir pour ce cours : 1 plat a gratin grand + 2 boîte(s) hermétique(s)

### **LES ACCROCHE-COEURS : HEUREUX QUI COMME ULYSSE A FAIT UN BON VOYAGE CULINAIRE**

Pastilla de poulet au safran; Yam woon sen (recette thaïlandaise - vermicelles au porc); Applepie

🕒 JEUDI 11 SEPTEMBRE 19:00 - 21:00 | VENDREDI 12 SEPTEMBRE 14:00 - 16:00 | SAMEDI 13 SEPTEMBRE 17:00 - 19:00

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

### **SUPER TOMATES**

Tatin tomates confites et tapenade; Risotto tomates et pistou; Moules farcies à l'italienne

🕒 SAMEDI 13 SEPTEMBRE 09:00 - 11:00 | VENDREDI 19 SEPTEMBRE 09:30 - 11:30 | JEUDI 25 SEPTEMBRE 19:00 - 21:00 | LUNDI 29 SEPTEMBRE 14:00 - 16:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 petit plat à gratin

### **ON DIRAIT LE SUD**

Pissaladière; Cannellonis à la ratatouille; Biscotti aux amandes

🕒 SAMEDI 13 SEPTEMBRE 15:00 - 17:00 | LUNDI 22 SEPTEMBRE 19:00 - 21:00 | JEUDI 25 SEPTEMBRE 14:00 - 16:00 | MERCREDI 01 OCTOBRE 09:30 - 11:30

Prévoir pour ce cours : 1 petit plat à gratin + 1 boîte(s) hermétique(s)

### **DES POMMES, DES POIRES...**

Brioche (maison) aux poires et fourme d'Ambert; Dos de cabillaud en croûte de noisette, tagliatelles pomme céleri; Panna cotta pralinée aux pommes tatin

🕒 MARDI 16 SEPTEMBRE 09:30 - 11:30 | VENDREDI 19 SEPTEMBRE 19:00 - 21:00 | MARDI 23 SEPTEMBRE 14:00 - 16:00 | SAMEDI 27 SEPTEMBRE 09:30 - 11:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

### **LES ECHALOTES ET LES FRAMBOISES DE FLEURON D'ANJOU**

Tatin échalote ail et parmesan; Boudin blanc maison lardé, confit pomme échalote aux noix; Vacherin aux framboises

🕒 MERCREDI 17 SEPTEMBRE 19:00 - 21:00 | JEUDI 18 SEPTEMBRE 14:00 - 16:00 | SAMEDI 20 SEPTEMBRE 09:30 - 11:30

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s)

### **LE MENU DE SEPTEMBRE**

Croustillant chèvre et noisettes; Canard confit, pulpe d'ail et raisins; Sablé breton, figues au miel, glace au yaourt

🕒 LUNDI 22 SEPTEMBRE 14:00 - 16:00 | MARDI 23 SEPTEMBRE 09:30 - 11:30 | MERCREDI 24 SEPTEMBRE 09:30 - 11:30 | SAMEDI 27 SEPTEMBRE 17:00 - 19:00

Prévoir pour ce cours : 5 boîte(s) hermétique(s)