Du 9 mars 2024 au 4 mai 2024

Version éditée en début de mois et susceptible d'être modifiée, le site internet est à toujours à jour

ADULTE : MENU DU JOUR

Raviole de betterave au chèvre; Gnocchis sarrasin et noix, coulis champignons; Compotée de pommes aux noix, Chantilly et caramel

SAMEDI 09 MARS 14:00 A 16:00

ADULTE : L'HIVER DANS L'ASSIETTE

Gougères; Confit de veau aux légumes d'hiver; Sablé aux noix, pommes crues et cuites, caramel au beurre salé

SAMEDI 09 MARS 17:00 A 19:00

ADULTE : LA THAÏLANDE

Pad thaï (nouilles sautées au poulet); Soupe thaïlandaise aux crevettes (tom yam kaeng); Chop suey (émincé de porc, wok de légumes et nouilles de riz croustillantes)

MARDI 12 MARS 09:30 A 11:30

ADULTE : JAPON

Les sushis, les makis, california rolls...; Brochette de poulet, sauce yakitori

MARDI 12 MARS 14:00 A 16:00 /SAMEDI 30 MARS 14:00 A 16:00 / VENDREDI 05 AVRIL 18:30 A 20:30 / SAMEDI 20 AVRIL 14:00 A 16:00 / VENDREDI 26 AVRIL 18:30 A 20 :30 SAMEDI 04 MAI 17:00 A 19:00

ADULTE : DELICE DES SAVEURS

Carotte, à la carotte, feta et curcuma; Pommes duchesse au parmesan; Chou-passion paquerette

MERCREDI 13 MARS 18:30 A 20:30 / VENDREDI 05 AVRIL 14:00 A 16:00 / SAMEDI 13 AVRIL 09:30 A 11:30

ADULTE : INDE-NIABLEMENT BON

Naans au fromage; Pakora de légumes, sauce menthe cumin; Poulet tikka et riz basmati au citron vert

VENDREDI 15 MARS 18:30 A 20:30 / SAMEDI 06 AVRIL 17:00 A 19:00 / LUNDI 29 AVRIL 18:30 A 20:30

ADULTE : GOÛTER AU CHOCOLAT

Éclairs au chocolat; Chouquettes aux grains de sucre; Rochers choco-cacahuètes

SAMEDI 16 MARS 09:30 A 11:30

ADULTE : MENU GOURMET

Gros raviole de betterave au houmous, vinaigre de framboise; Langoustines et gambas sautées au tandoori, julienne de carottes et shiitakes; Crème coco, fruits exotiques

SAMEDI 16 MARS 14:00 A 16:00

ADULTE : FESTIN CULINAIRE

Rouleaux de printemps à la crevette et à la menthe; Chou-fleur, carottes, épices rôtis , crème de lentilles corail, condiment citron noix; Sablé breton aux zestes, pommes aux épices, dentelle de caramel

MARDI 19 MARS 14:00 A 16:00 / MERCREDI 27 MARS 18:30 A 20:30 / SAMEDI 06 AVRIL 14:00 A 16:00

ADULTE : L'ART DU GOÛT

Cassolette aux noix de pétoncles et crème de whisky; Saumon, épices abodo, avocat, radis, cives; Panna cotta chocolat blanc, passion-framboise

MERCREDI 20 MARS 18:30 A 20:30 / SAMEDI 06 AVRIL 09:30 A 11:30 / MARDI 16 AVRIL 14:00 A 16:00

ADULTE : L'ITALIE

Caponata; Vitello tonnato (veau accompagné d'une sauce au thon); Baba au limoncello

SAMEDI 23 MARS 17:00 A 19:00

ADULTE : UN AIR PRINTANIER

Crème brûlée aux petits pois et curry, et ses mini brochettes tandoori; Filet mignon basse température, citron vert et coriandre, carottes glacées; Verrine à la mangue, mousse au citron vert et croquant au chocolat au lait

SAMEDI 30 MARS 17:00 A 19:00 / JEUDI 04 AVRIL 09:30 A 11:30 / DIMANCHE 14 AVRIL 14:00 A 16:00 / MARDI 30 AVRIL 14:00 A 16:00 / SAMEDI 04 MAI 09:30 A 11:30

ADULTE : CUISINE ET MOI

oeuf mollet, asperges, sauce ravigote; Raviolis japonais poêlés (gyoza); Rhubarbe confites, crème coco

MARDI 02 AVRIL 14:00 A 16:00 / SAMEDI 13 AVRIL 17:00 A 19:00 / MERCREDI 24 AVRIL 18:30 A 20:30

L'atelier gourmand

11 Rue Joseph Fourier
49070 BEAUCOUZE

Tél. : 02 41 86 92 40
Mob. : 00 00 00 00 00

angers@atelier-gourmand.fr
www.atelier-gourmand.fr

ADULTE : MENU 100% ANGEVINS

Galipettes; La gouline, plat emblématique; Crémet d'Anjou au coulis de framboises

SAMEDI 20 AVRIL 17:00 A 19:00

ADULTE : LES MACARONS

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

SAMEDI 27 AVRIL 09:30 A 11:30

ADULTE : DELICES MAISON

Pita au pesto; Ramen aux champignons et à la coco; Tarte crue chocolat blanc et fraises

SAMEDI 27 AVRIL 17:00 A 19:00 / VENDREDI 03 MAI 18:30 A 20:30

ESCAPE COOK

ESCAPE COOK : LE MOIS DE MARS

Tatin de poireau au caramel de vinaigre; Curry terre et mer (gambas, chorizo, épices, cives...); Coulant au chocolat à la fleur de sel

SAMEDI 16 MARS 17:00 A 19:00

ESCAPE COOK : LE LIBAN

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer votre menu?; Taboulé libanais aux herbes; Labné à la grenade; Les falafels; Achta lié (crème au lait, pistaches...)

VENDREDI 12 AVRIL 18:30 A 20:30

ESCAPE COOK : MAI

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer votre menu?; Crème brûlée aux petits pois et parmesan; Boeuf mariné, salade d'asperges vertes; Baba rhum express, chantilly et fraises

SAMEDI 04 MAI 14:00 A 16:00

ADULTE/ENFANT

ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : GOÛTER AU CHOCOLAT

Éclairs au chocolat; Rochers choco-cacahuètes; Chouquettes aux grains de sucre

SAMEDI 23 MARS 14:00 A 16:00 / SAMEDI 13 AVRIL 14:00 A 16:00 / MARDI 23 AVRIL 14:00 A 16:00 / JEUDI 02 MAI 14:00 A 16:00

ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : TROMPE L'OEIL

Cornet feuilleté au thon (comme une carotte); Parmentier boeuf carotte (comme une clémentine); Gateau comme une éponge

VENDREDI 26 AVRIL 14:00 A 16:00
LUNDI 29 AVRIL 14:00 A 16:00

ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : LES MACARONS

Les macarons à la vanille; Macarons au chocolat

DIMANCHE 14 AVRIL 10:00 A 12:00 / LUNDI 22 AVRIL 14:00 A 16:00 / MERCREDI 01 MAI 10:00 A 12:00

ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : LES CUPCAKES

Les cupcakes de toutes les couleurs

MARDI 30 AVRIL 10:00 A 12:00

ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : GOÛTER DE CHAMPION

Barre de céréales; Strudel facile (aux pommes); Kinder country maison

JEUDI 25 AVRIL 14H A 16H / VENDREDI 03 MAI 10H A 12H

METS ET VINS

COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VINS : MARS

Raviolis japonais poêlés (gyoza); Gambas sautées au tandoori, julienne de carottes et shiitakes; Sablé aux noix, pommes crues et cuites, caramel au beurre salé

VENDREDI 29 MARS 19:00 A 23:00

COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VINS : AVRIL

Tatin de poireau au caramel de vinaigre; Poisson, purée artichaut au citron confit, écume citronnelle; Sablé breton, confit de rhubarbe aux fraises

MERCREDI 17 AVRIL 19:00 A 23:00

ENFANT (6-12ANS)

ENFANTS (6-12ans) : A MON TOUR

Baguette surprise; Boulettes de boeuf maison, sauce tomates et 4-épices; Biscuit de savoie

MERCREDI 24 AVRIL 10:00 A 12:00
VENDREDI 03 MAI 14:00 A 16:00