Programme du 8 janvier au 10 mars 2023

Version suceptible d'être modifiée – se référer au site internet toujours à jour

ADULTE

ADULTE : MENU DE JANVIER

Blinis sarrasin, rillettes de la mer; Lasagnes potimarron, noix et gorgonzola; Moelleux à la noisette

SAMEDI 13 JANVIER 09:30 A 11:30
MARDI 16 JANVIER 09:30 A 11:30
VENDREDI 23 FEVRIER 18:30 A 20:30

ADULTE : JAPON LOVER

Ramen : nouille soba, bouillon, porc, oeuf mollet, chou...; Udon : miso, courge et champignons

SAMEDI 13 JANVIER 17:00 A 19:00
MERCREDI 31 JANVIER 18:30 A 20:30
SAMEDI 24 FEVRIER 17:00 A 19:00

ADULTE : VOYAGE CULINAIRE

Picorette de saumon, salsa à la mangue; Curry de porc Massamam (lait de coco, cardamome, cacahuètes...); Couronne florentine

JEUDI 18 JANVIER 14:00 A 16:00
SAMEDI 03 FEVRIER 14:00 A 16:00
JEUDI 08 FEVRIER 18:30 A 20:30
SAMEDI 02 MARS 17:00 A 19:00

ADULTE : JAPON

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

JEUDI 18 JANVIER 18:30 A 20:30
SAMEDI 10 FEVRIER 09:30 A 11:30
VENDREDI 08 MARS 18:30 A 20:30

ADULTE : INDE-NIABLEMENT BON

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

SAMEDI 20 JANVIER 09:30 A 11:30
VENDREDI 26 JANVIER 14:00 A 16:00
MARDI 06 FEVRIER 18:30 A 20:30
SAMEDI 24 FEVRIER 09:30 A 11:30
MARDI 05 MARS 18:30 A 20:30

ADULTE : LES MACARONS

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

SAMEDI 20 JANVIER 14:00 A 16:00
MARDI 13 FEVRIER 09:30 A 11:30
SAMEDI 24 FEVRIER 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

JEUDI 25 JANVIER 14:00 A 16:00
SAMEDI 17 FEVRIER 09:30 A 11:30
MERCREDI 28 FEVRIER 18:30 A 20:30
SAMEDI 09 MARS 17:00 A 19:00

ADULTE : A TABLE

velouté de chou-fleur roti au sésame et noisettes; Gratin de pommes de terre, haddock et poireaux; Fudge (chocolat et cacahuètes)

SAMEDI 27 JANVIER 09:30 A 11:30
JEUDI 08 FEVRIER 14:00 A 16:00
SAMEDI 17 FEVRIER 17:00 A 19:00
MARDI 20 FEVRIER 18:30 A 20:30

ADULTE : GOÛTER AU CHOCOLAT

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

SAMEDI 27 JANVIER 14:00 A 16:00
MERCREDI 31 JANVIER 14:00 A 16:00
MERCREDI 28 FEVRIER 10:00 A 12:00
SAMEDI 02 MARS 14:00 A 16:00
MERCREDI 06 MARS 14:00 A 16:00

ADULTE : MON JOLI MENU

Croque brocolis; Légumes hasselback façon Orloff (comté et poitrine fumé); Crumble cheesecake aux pommes

SAMEDI 27 JANVIER 17:00 A 19:00
MARDI 20 FEVRIER 14:00 A 16:00
SAMEDI 02 MARS 09:30 A 11:30

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 : SAVEURS

Houmous de courge et feta aux noix; Blanquette de la mer : poissons, crevettes et estragon; LA Crème au chocolat

MARDI 30 JANVIER 14:00 A 16:00
VENDREDI 02 FEVRIER 18:30 A 20:30
SAMEDI 10 FEVRIER 14:00 A 16:00
SAMEDI 09 MARS 09:30 A 11:30

ADULTE : LA VIENNOISERIE (Venez préparer vos croissants pour dimanche matin)

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

SAMEDI 03 FEVRIER 09:30 A 11:30

ADULTE : MENU GOURMET

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

SAMEDI 03 FEVRIER 17:00 A 19:00
MARDI 13 FEVRIER 18:30 A 20:30
SAMEDI 09 MARS 14:00 A 16:00

ADULTE ET AMOUREUX : LA SAINT VALENTIN - ATELIER SUIVI DE LA DEGUSTATION SUR PLACE (supplément 8 €)

Flan de poireau au citron et pavot, coeur mozzarella; Feuilleté au veau et au poivre de sishuan; Cheesecake au thé matcha et citron vert

MERCREDI 14 FEVRIER 19:00 A 22:30

ADULTE/ENFANT

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

Les macarons à la vanille; Macarons au chocolat

SAMEDI 13 JANVIER 14:00 A 16:00

ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : MARDI-GRAS

Gaufres liégeoises; Pâte à tartiner au spéculos; crèpes comme des tagliatelles, compote de pommes

LUNDI 26 FEVRIER 14:00 A 16:00
JEUDI 07 MARS 14:00 A 16:00

ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : MON BON MENU

Croustillant aux pommes de terre; Tian d'hiver au lard et aux noisettes; Palet chocolat caramel amande

MARDI 27 FEVRIER 14:00 A 16:00
VENDREDI 08 MARS 14:00 A 16:00

ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : DOUCEURS D'HIVER

Pancake gonflés, gonflés; Mendiants; fruits d'hiver, yaourt et granola

JEUDI 29 FEVRIER 14:00 A 16:00
MARDI 05 MARS 14:00 A 16:00

ESCAPE COOK

ESCAPE COOK : DU MOIS DE JANVIER

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer votre menu de janvier?; Tatin aux échalotes confites; Risotto au magret fumé, roquette et noix; Verrine choco noisette, caramel au cognac

VENDREDI 19 JANVIER 18:30 A 20:30

ESCAPE COOK : AU MOIS FEVRIER

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer votre menu de février ?; Croustillant aux pommes et magret fumé; Gambas flambées, crème gingembre paprika et risotto crémeux; Brioche perdue, caramel, pomme et amandes effilées

SAMEDI 10 FEVRIER 17:00 A 19:00

METS ET VINS

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

Rillettes de poisson, radis noir; Porc au cidre, couscous de blé noir, légumes racines; Verrine tout caramel

VENDREDI 26 JANVIER 19:00 A 23:00

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

Crème de parmesan, cigarettes aux champignons; Volaille, zaatar, poireau grillé, carottes et pistaches; Moelleux à l'orange, coeur à l'amande

JEUDI 22 FEVRIER 19:00 A 23:00