## **NOVEMBRE 2023**

Cette version est susceptible d'être modifiée Se référer au site internet à jour

## ENFANT (6-12ANS)

# ENFANTS (6-12ans): PETIT GOÛTER D'AUTOMNE

Cake d'automne; Moelleux châtaigne et miel; Samossas pomme-cannelle

JEUDI 02 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

### **ADULTE**

#### **ADULTE: MENU AUTOMNAL**

Éclairs champignons et aux noix; Fish and chips : sarrasin et panais; Pommes au four, crème de nougat

JEUDI 02 NOVEMBRE 18:30 A 20:30

#### ADULTE: JAPON

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

SAMEDI 04 NOVEMBRE 17:00 A 19:00 VENDREDI 17 NOVEMBRE 18:30 A 20:30 SAMEDI 25 NOVEMBRE 09:30 A 11:30

#### **ADULTE: LES MACARONS**

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

MERCREDI 08 NOVEMBRE 09:30 A II:30 SAMEDI II NOVEMBRE 09:30 A II:30 VENDREDI 01 DECEMBRE 09:30 A II:30

#### ADULTE: GOURMANDISES

Ravioles de légumes, crème d'estragon; Poisson basse température, béarnaise à la citronnelle, écrasé de pomme de terre iodée; Chocolat liégeois en verrine

JEUDI **09** NOVEMBRE **14:00** A **16:00** SAMEDI **18** NOVEMBRE **09:30** A **11:30** 

### ADULTE: VOYAGE CULINAIRE EN ANJOU

Galipettes; La gouline, plat emblématique; Poire au vin, crémeux au Cointreau

VENDREDI 10 NOVEMBRE 18:30 A 20:30 DIMANCHE 12 NOVEMBRE 10:00 A 12:00

#### ADULTE: MENU DE NOVEMBRE

Les galipettes (champignons) en chapelure d'ail et romarin; Blanquette gambas et volaille à la pâte de curry; Gâteau fondant aux pommes, crumble aux épices

SAMEDI II NOVEMBRE 14:00 A 16:00 JEUDI 16 NOVEMBRE 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

SAMEDI II NOVEMBRE 17:00 A 19:00 MARDI 21 NOVEMBRE 18:30 A 20:30

#### ADULTE: GOÛTER AU CHOCOLAT

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

DIMANCHE 12 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

## ADULTE/ENFANT (I inscription par binôme): GOÛTER DE SAISON

Tuiles de noël; Brioche perdue à la poire, façon croque; Sapin de noël, fondant chocolat

SAMEDI 18 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 MERCREDI 22 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

#### **ADULTE: MENU DU REVEILLON**

Feuilleté de poisson, sabayon aux Coteaux du Layon; Filet de volaille farci aux châtaignes et champignons, huile de noisettes, sarasin crémeux; Coulant au chocolat à la fleur de sel

SAMEDI 18 NOVEMBRE 17:00 A 19:00 JEUDI 30 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 SAMEDI 02 DECEMBRE 09:30 A 11:30



11 Rue Joseph Fourier Tél. : 02 41 86 92 40 49070 BEAUCOUZE Mob. : 00 00 00 00

#### ADULTE: FESTIVITÉS

Poireau, tartare aux algues; Chou-fleur roti, crémeux, sommités, agrumes; Verrine exotique : crème fouettée coco, ananas et passion

LUNDI 20 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 MARDI 28 NOVEMBRE 18:30 A 20:30 SAMEDI 02 DECEMBRE 14:00 A 16:00

#### ADULTE: EN ROUTE VERS LES FÊTES

?uf mollet pané, bisque de crustacés; Paupiette de volaille maison, patates douces, champignons et sauce suprême; Ganache cacahuètes, ananas poêlé et crème fouettée passion

DIMANCHE 26 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 MARDI 28 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

### ADULTE/ENFANT

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

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

VENDREDI 03 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 SAMEDI 25 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

## ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme): TOUT CHAUD

Oeuf cocotte espagnol; Lasagnes d'automne aux légumes; Cake au caramel et popcorns

SAMEDI 04 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

## ADULTE/ENFANT (I inscription par binôme): LES MACARONS

Les macarons à la vanille; Macarons au chocolat

DIMANCHE 26 NOVEMBRE 10:00 A 12:00

Prévoir : I boîte(s) hermétique(s) + I plateau(x)

### **ESCAPE COOK**

### **ESCAPE COOK: MOIS DE NOVEMBRE**

Croustillant aux pommes et magret fumé; Gambas flambées, crème gingembre paprika et risotto crémeux; Brioche perdue, caramel, poires et amandes effilées

MERCREDI 15 NOVEMBRE 19:00 A 21:00

## **METS ET VINS**

## COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VINS DE FÊTES : Champagne, Bourgogne, Rhône (supplément 10 €)

St Jacques saisies, condiment orange-aneth; Mignon de veau, cromesquis foie gras et courge; Poire Belle-Hélène

JEUDI 23 NOVEMBRE 19:00 A 23:00 VENDREDI 24 NOVEMBRE 19:00 A 23:00



11 Rue Joseph Fourier Tél. : 02 41 86 92 40 49070 BEAUCOUZE Mob. : 00 00 00 00 angers@atelier-gourmand.fr www.atelier-gourmand.fr