

Menu Culture Goût

- Verrines de légumes marinés au gingembre
- Fricassée de langoustines au Banyuls
- Verres de mousse au chocolat et coeur coulant framboise

Coût du cours : 50 € HT* + coût des ingrédients : 55 € HT**

Menu Esprit du Sud Ouest

- Velouté de châtaignes au foie gras de canard
- Croustillant de magret de canard au pain d'épices
- Feuillantine de poires à la Chantilly

Coût du cours : 50 € HT* + coût des ingrédients : 53 € HT**

Menu Côté terroir

- Tourte de pommes de terre au foie gras
- Filet mignon en croûte d'amandes sauce vigneronne
- Tartelette au chocolat praliné

Coût du cours : 50 € HT* + coût des ingrédients : 52 € HT**

Durée du cours : 4h00

Le panier d'ingrédients est prévu pour la réalisation d'un repas pour 6 convives.



Menu de fête

- Coquilles St Jacques farcies au foie gras et cèpes
- Magret de canard farci au foie gras
- Ile flottante à la mangue

Coût du cours : 50 € HT* + coût des ingrédients : 65 € HT**

Menu des mousquetaires

- Kadaïf de foie gras, sauce cèpes
- Cassoulet au confit de canard
- Pastis aux pommes et à l'Armagnac

Coût du cours : 50 € HT*+ coût des ingrédients : 52 € HT**

Menu Saveurs et textures

- Crème brûlée au foie gras de canard
- Crumble de saumon au coulis de poivron rouge
- Gratin de fruits frais de saison aux amandes

Coût du cours : 50 € HT* + coût des ingrédients : 43 € HT**

Durée du cours : 4h00

Le panier d'ingrédients est prévu pour la réalisation d'un repas pour 6 convives.



Menu asiatique

- Sushis
- Wok de porc aux légumes et gingembre
- Soufflé glacé à la noix de coco

Cours : 50 € HT* + ingrédients: 52 € HT**

Menu oriental

- Mezze libanais
- Couscous
- Pâtisserie orientale

Cours : 50 € HT* + ingrédients: 52 € HT**

Cours de Pâtisserie

Vous préparerez vous-même un gâteau digne d'une grande pâtisserie :

Macarons, Forêt Noire, Ambiance, Fraisier, Royal Noisette...

Cours : 48 € HT* + ingrédients : 14 € HT**

Durée du cours : 4h00

Le panier d'ingrédients est prévu pour la réalisation d'un repas pour 6 convives..



L'Atelier de Cuisine Gourmande

6 chemin de l'Hers

31140 Launaguet

tél 05 61 47 10 20

www.latelierdecuisinegourmande.fr

contact@latelierdecuisinegourmande.fr

Accès facile par la rocade :

- sorties 12 et 33
- grand parking privé et gratuit

Transports en commun :

- métro ligne B - arrêt Trois Cocus
- puis prendre le bus n° 61 - arrêt Moulis
- établissement à 100 mètres de l'arrêt

