



A T E L I E R B R I A N T G O U R M A N D

Chef à domicile - Cours de cuisine -
Traiteur



Gilles BRIANT



www.atelierbriantgourmand.com



06 74 42 35 03



atelierbriantgourmand@gmail.com

L'Atelier BRIANT GOURMAND PRÉSENTE SES VERRINES SALÉES froides

Toast pain épices de foie gras aux figues 2,90,€ TTC

Toast de foie gras chutney mangues thym 2,90,€ TTC

Toast de foie gras et chocolat noir 2,90,€ TTC

Verrine de st Jacques marinées au citron vert ratatouille de légumes
2,50€ TTC

Verrine tomates confites maison fromage de brebis au jambon de
pays. 1,90€TTC

Verrine de ricotta aux deux saumons et fines herbes chips de
légumes 2,10€TTC

Verrine de tomates confites maison, mozzarella buffala pesto maison
1,90€

Verrine de crème avocat et crevettes épicées citron vert 1,90€TTC

Verrine crabes crème fouettée de citron algues pommes granny
2,10€TTC

L'Atelier BRIANT GOURMAND PRÉSENTE SES VERRINES
SALÉES CHAUDES

Verrine de fromage de chèvre frais en croûtes herbes fraîches 1,90€ TTC

Verrine de mini flan épinard saumon frais pesto 1,90€

Verrine compotée de pommes vanille sur boudin antillais 1,90€ TTC

Verrine de boudin noir antillais anchoïades de légumes canne à sucre
1,90€ TTC

Verrine de légumes façon tajine pistaches abricots 1,90€TTC.

Verrine langoustines aux algues chips de légumes 2,20€TTC

Verrine écrasé de pdt aux fines herbes jambon de parme 1,90€TTC

Verrine de risotto crémeux mozzarella di buffala 1,90€TTC

Verrine pdt et l'andouille de Guémenée sarrasins 1,90€TTC

Verrine de cabillaud aux algues petits légumes de saison 2,20€ TTC

Verrine de porc caramel graines de sésame aux petits légumes 2,10€
TTC

Verrine de ratatouille de légumes saucisse de Molène 2,20€ TTC

Verrine de duo de far éclat de saucisse de Molène, lipig 2,30€ TTC

Verrine de patates douces au curry sur crumble aux fruits secs
2,00€ TTC