



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 saumon fumé Écosse label rouge, boules de mozzarella
basilic citron combavas 2,80€ TTC

Verrine tomates confites maison fromage de brebis au jambon de
pays. 2,10€TTC

Verrine de ricotta aux deux saumons et fines herbes chips de
légumes 2,30€TTC

Verrine de tomates confites maison, mozzarella buffala pesto maison
2,10€

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

Verrine crabes crème fouettée de citron algues pommes granny
2,40€TTC

Verrine de carpaccio de lieu fumé ratatouille de légumes de saison
perles de yuzu 2,60€ TTC

Verrine de thon fumé ,mangues et grenades chips de légumes 2,60€
TTC

L'Atelier BRIANT GOURMAND PRÉSENTE SES VERRINES
SALÉES CHAUDES

Verrine de fromage de chèvre frais en croûtes herbes fraîches 2,20€ TTC

Verrine de mini flan épinard saumon frais pesto 2,50€

Verrine compotée de pommes vanille sur boudin antillais 2,00€ TTC

Verrine de légumes façon tajine pistaches abricots 2,20€TTC.

Verrine langoustines à la crème algues chips de légumes 2,80€TTC

Verrine écrasé de pdt aux fines herbes jambon de parme 2,10€TTC

Verrine de risotto crémeux mozzarella di buffala 2,10€TTC

Verrine pdt et l'andouille de Guémenée sarrasins 2,20€TTC

Verrine de cabillaud aux algues petits légumes de saison 2,40€ TTC

Verrine de ratatouille de légumes saucisse de Molène 2,40€ TTC

Verrine de duo de far en sacs, éclat de saucisse de Molène, lipig
2,50€ TTC

Verrine de patates douces au curry sur crumble aux fruits secs
2,20€ TTC