



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

Les verrines et mignardises de l'Atelier Briant Gourmand.

Verrine de trio de chocolat du monde et biscuit meringué 1,80 € TTC

Verrine mousse de mangues et pistaches 1,90€ TTC

Verrine ananas, passion, gingembre 1,80€ TTC

Verrine de mini ratatouille de fruits exotique 1,80€ TTC

Verrine mousse de duo de citron tuile de chocolat 1,70€TTC

Verrine de fruits frais de saison et thé matcha 1,70€TTC

Verrine ananas et cardamone citronnelle 1,60€

Verrine de framboises et crème mascarpone basilic 1,80€TTC

Verrine de mousse au chocolat nougatine fruits rouges 1,80€TTC

Les verrines sucrées chaudes

Verrine bananes chocolat noix de pécan 1,80€

Verrine pommes tatin au caramel beurre salé, sablé breton 1,90€

Verrine de pommes, myrtilles, crêpes dentelles 1,90€

Verrine far breton aux pommes sarrasin 1,80€

Verrine poires aux épices crumble pain épices 1,80€

Verrine de nashis spéculoos et crumble basilic 1,80€

Les mignardises

Mini moelleux au chocolat nougatines x 10 = 13,80€

Sablé breton au sarrasin compotée de pommes x10 = 12,90€

Ty s'on (gâteau de maïs) rhum et mangues x10 = 11,90€

Gâteaux coco torrifiéier vanille de Tahiti x 10 =12,50€