

## Cours de cuisine à 55€ de Atelier Briant Gourmand

## Entrées

Risotto aux petits légumes de saison éclat de saumon basilic.

•

ΟU

Œufs pochés julienne de légumes de saison jambon de Bayonnes.

## <u>Plats</u> ou

Brochette poulet éclat de pistaches frais brochette de pdt douces éclat de légumes de saison.

OU

Dos de lieu jaune en croûte de blé noir chips de panais éclat de légumes de saison.

## <u>Desserts</u>

Sablé breton éclat de pistaches et compresses de pommes poires caramel au beurre salé.

QU

Tartelettes crème amandes noix de pécan éclats de fruits rouges.

Cours de cuisine de 2h00 environ.

Cours de cuisine pour 1 à 2 personnes.

Au choix entrées + plats ou plats + desserts

Frais de déplacement hors cub Brestoise de 90cts du km.