



Cours de cuisine à 55€ de Atelier Briant Gourmand

Entrées

Risotto aux petits légumes de saison éclat de saumon basilic.

ou

Blinis de pommes de terre crottin de chèvre et épinards
salades croquantes.

Plats

ou

Brochette poulet mariné et fumé maison, frais brochette de
pdt douces éclat de légumes de saison.

ou

Dos de lieu jaune en croûte herbes fraîches , riz de
camargue éclat de légumes de saison.

Desserts

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

ou

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.