



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

### Entrées

Tuiles croustillantes cacahuètes aux petits légumes de saison boules de mozzarella basilic et sarrasin.

ou

Œufs pochés julienne de légumes de saison éclat de saumon.

### Plats

Filet de poulet grillé sauce barbecue duo de courgettes pommes suédoise au thym.

ou

Filet de lieu jaune en croûte herbe blinis de pomme de terre brochettes de légumes de saison.

### Desserts

Tartelettes noix de coco banane chocolat coulis de fraises citron vert.

ou

Gâteaux madeleines rhubarbes fraises coulis abricots thé matcha.

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 Brestoïse de 90cts du km.