



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

### Entrées

Tuiles croustillantes sarrasin 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 amandes et fraises coulis de fraises basilic.

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 Brestoise de 90cts du km.