



Cours de cuisine à 55€ de Atelier Briant Gourmand

Entrées

Kraz de sarrasin aux petits légumes de saison ricotta aux fines herbes.

ou

Tartare de dorade citron vert et combavas, sirop érable julienne de légumes crues,

Plats

Filet de poulet mariné au goût des indes, sauce crème de coco, boulettes de riz au 3 saveurs, éclat de légumes.

ou

Dos de lieu jaune aux légumes grillés de saison brochette de patate douce au sirop érable,.

Desserts

Tartelettes amandes et fraises coulis de fraises basilic.

ou

Panna cotta sarrasin, coulis de fraises, tuiles 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.