



Cours de cuisine à 75€ de Atelier Briant Gourmand

Entrées

Butternut et marrons sur st jacques poêlée graines de sarrasin.

ou

Croustillants mozzarella jambon de Bayonne petits légumes de saison.

Plats

Magret de canard champignons des bois, mélange de quinoa poêlée petits légumes de saison.

ou

Dos de cabillaud et saucisse de Molène blini de pdt au sarrasin éclat de légumes de saison.

Desserts

Cake moelleux butternut et pommes coulis de framboises

ou

Tartelette duo de citrons, mandarines, combavas meringue italienne basilic.

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.