



Cours de cuisine à 75€ de Atelier Briant Gourmand

Entrées

Tartare de tomates confites et mixte de poivrons ricotta au pesto jambon de Bayonne .

ou

Cheesecake au duo de saumon citron vert chips de patates douces.

Plats

Ballottine de volaille fermière aux algues duo de courgettes, pommes suédoise.

ou

Nage de cabillaud aux moules et coques, purée de petits pois frais, brochette de patate douce.

Desserts

Tartelette aux amandes figues rôtis au sirop érable, abricots fraises.

ou

Verrine de mangue et cerises, crème mascarpone combavas, biscuit pistaches et citron, tuile fraises.

Cours de cuisine de 2h30 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.