



Cours de cuisine à 85€ de Atelier Briant Gourmand

Entrées

Tartare de st jacques salsa avocat, duo de tomates confites.

ou

Brochette de canne à sucre sur gambas marinées et patates douces, sauce chien.

Plats

ou

Mignon de veau fumé au foin, sauce vinaigre balsamique, mélange de légumes grillés légumes breton.

ou

Mille feuilles de rougets aux petits légumes de saison, blinis de pommes de terre au graines de sarrasins.

Desserts

Délice aux fraises et hibiscus, abricots sirop érable sur biscuits éclat de pistaches.

ou

Biscuit noix de coco fraîche, crème duo de citrons, coulis fraises basilic.

Service est compris 2h30 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.