



Cours apéritif dînatoire à 80€ de Atelier Briant Gourmand.

Verrines de langoustines crème fouetté pommes granny
graines torréfier. x8

Verrines de saumon frais petits légumes de saison au
basilic.x8

Toasts de pain épices, compotée de pommes nashi, boudin
antillais canne à sucre.x8

Fajitas de saumon fumé crème fouettée, fines herbes,
citron vert,crudités.x8

Verrines de tomates confites mozzarella pesto maison chips
de panais. X8

Verrine de tartare de lieu jaune, mangue, grenades, épices.
X8

Blinis de pommes de terre sur crottin de chèvre épinards
frais graines de sarrasin. X8

Mini burger de poulet mariné au curry,tomate, salades. x8

3 recettes aux choix.

Cours de cuisine 2h00 environ.

Frais de déplacement hors cub Brestoise de 90cts du km