



Cours apéritif dînatoire à 80€ de Atelier Briant Gourmand.

Duo de courgettes grillées chèvre frais épinards graines de sarrasin. X8

Verrines de saumon petits légumes de saison au basilic.x8

Compotée ananas, mangue,citron vert boudin antillais grillé.x8

Brochettes de poulets grillés aux pistaches et thym.x8

Crumble de tomates confites mozzarella buffala pesto maison. X8

Verrines de tartare de cabillaud aux algues brunoise de légumes de saison. X8

Mini burger de bœuf,comté,tomate, salades. x8

Panko de langoustines sauce aigre doux et curry. X8

3 recettes aux choix.

Cours de cuisine 2h00 environ.

Frais de déplacement hors cub Brestoise de 90cts du km.