



Cours apéritif dînatoire à 85€ de Atelier Briant Gourmand.

Duo de courgettes grillées fromage de brebis, frais épinards
graines de sarrasin. X8

Verrines de saumon label rouge au petits légumes de saison
au basilic.x8

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

Brochettes de poulets grillés aux pistaches et thym sauce
curry.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 poulet mariné tandoori,comté,tomate, salades.
x8

Panko de gambas marinée sauce aigre doux . X8

3 recettes aux choix.

Cours de cuisine 2h00 environ.

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