



Menus à 28€ de Atelier Briant Gourmand

Entées

Wraps de thon tomates maïs salade.

ou

Tacos aux petits légumes et saumon

ou

Salade de crudités de saison et jambon pays sec fruits secs .

Plats

Dos de filet de poulet, lard grillé sauce barbecue, brochette de patates douces éclat de légumes

ou

Burger de bœuf ou poulet pommes frites maison ou wedges de patates douce.

ou

Filet de lieu jaune façon fish and chips aux petits légumes riz thaï.

Desserts:

Moelleux chocolat crème glacé noix de pécan

ou

Crêpe aux pommes et caramel au beurre salée, glace cookies

ou

Gaufre maison sauce chocolat ou caramel au beurre glace chocolat.

Location de vaisselle possible à partir de 9€ par personne.