

Cours de cuisine à 50€ de Atelier Briant Gourmand

Plats

Brochette poulet mariné et fumé maison, frais brochette de pdt douces éclat de légumes de saison.

ou

Dos de lieu jaune en croûte herbes fraîches , riz de camargue éclat de légumes de saison.

ou

Mijoté de bœuf au pain épices et bière, tagliatelles fraîches, petits légumes de saison.

Cours de cuisine de 1h30 environ.

Cours de cuisine pour 1 à 2 personnes.

Préparation de d'un plats pour 2 personnes.

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