

<u>Cours apéritif dînatoire à 90€ de Atelier Briant Gourmand.</u>

Verrines de langoustines crème fouetté pommes grany graines torréfiers. x10

Pic de thon germon fumé au soja et sésames torréfiers.x10

Verrines de salsa avocat combavas gambas façon panko.x10

Fajitas de saumon fumé crème fouettée, fines herbes, citron vert,cruditées.x10

Verrines de tomates confites mozzarella pesto maison chips de panais. X10

Verrine de tartare de lieu jaune, crème fouettée aux fines herbes, mangue, grenades, épices. X10

Blinis de pommes de terre et fromage de brebis épinards frais graines de sarrasin. X10

Mini burger de poulet mariné au tandoori,tomates, salades. x10

3 recettes aux choix.

Cours de cuisine 2h00 environ.

Frais de déplacement hors cub Brestoise de 1,10cts du km