

Cours de cuisine à 75€ de Atelier Briant Gourmand

Entrées

Tajine de légumes et citron et gambas mariné au curry marocain.

ou

Crumble salé,mozzarella, jambon de Bayonne,champignons, mini tomates.

Plats

Mignon de veau rôti vinaigre balsamique,brochette de pommes de terre au pesto éclat de petits légumes de saison.

ou

Dos de cabillaud et saucisse de Molène blini de pdt au sarrasin éclat de légumes de saison.

Desserts

Cake moelleux chocolat avocat et pommes coulis de framboises.

ou

Tartelette duo de citrons et suprêmes de clémentines, zestes de combavas meringue italienne basilic.

Cours de cuisine de 2h00 environ.

Cours de cuisine pour 1 à 2 personnes.

Au choix entrées + plats ou plats + desserts

Frais de déplacement hors cub Brestoise de 1,10€ du km.