

L'Atelier BRIANT GOURMAND PRÉSENTE SES VERRINES SALÉES froides

Toast pain épices de foie gras aux figues 2,90,€ TTC

Toast de foie gras chutney mangues thym 2,90,€ TTC

Toast de foie gras et chocolat noir 2,90,€ TTC

Verrine de st Jacques marinées au citron vert ratatouille de légumes 2,50€ TTC

Verrine tomates confites maison fromage de brebis au jambon de pays. 1,90€TTC

Verrine de ricotta aux deux saumons et fines herbes chips de légumes 2,10€TTC

Verrine de tomates confites maison, mozzarella buffala pesto maison 1,90€

Verrine de crème avocat et crevettes épicées citron vert 1,90€TTC

Verrine crabes crème fouettée de citron algues pommes grany 2,90€TTC

L'Atelier BRIANT GOURMAND PRÉSENTE SES VERRINES SALÉES CHAUDES

Verrine de fromage de chèvre frais en croûtes herbes fraîches 1,90€ TTC

Verrine de mini flan épinard saumon frais pesto 1,90€

Verrine compotée de pommes vanille sur boudin antillais 1,90€ TTC

Verrine de boudin noir antillais anchoïades de légumes canne à sucre 1,90€ TTC

Verrine de légumes façon tajine pistaches abricots 1,90€TTC.

Verrine langoustines aux algues chips de légumes 2,90€TTC

Verrine écrasé de pdt aux fines herbes jambon de parme 1,90€TTC

Verrine de risotto crémeux mozzarella di buffala 1,90€TTC

Verrine pdt et l'andouille de Guémenée sarrasins 1,90€TTC

Verrine de cabillaud aux algues petits légumes de saison 2,20€ TTC
rougail saucisses et ses petits légumes 2,10€ TTC

Verrine rougail saucisses et ses petits légumes 2,20€ TTC

Verrine de duo de far éclat de saucisse de Molène, lipig 2,50€ TTC

Verrine de patates douces au curry lait de coco sur crumble aux fruits secs 2,00€ TTC