



Vin d'honneur - Exemple

Amuse-bouche :

Bouchée d'agneau / aubergine

Cigarillo de crevettes

Feuilletés chauds variés (saumon, Saint-Jacques, persillade de cèpes, etc.)

Aumônière de poulet au curry vert

Crème de gaspacho

Mini-brochette melon / jambon cru

Légumes crus variés et leurs sauces

Chips et biscuits salés

3 ateliers : (2 portions par personne par atelier)

Atelier de la mer mixte : plancha de saumon (+/- 40 gr/pers.)

suivie de de mini-brochettes de scampis marinés (+/- 40 gr/pers.)

Plancha de mini-brochettes de poulet mariné (+/-100 gr/pers.)

Atelier « jambon à l'os » tranché à la demande