Vin d'honneur – Exemple

Amuse-bouche :

Bouchée d’agneau / aubergine
Cigarillo de crevettes
Feuilletés chauds variés (saumon, Saint-Jacques, persillade de cèpes, etc.)
Aumonière 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