



Ateliers Culinaires 2026

Nos Ateliers Culinaires

Déclinaison de Saint Jacques : à la plancha, en brochette au chorizo.

(2 pièces par personne, 6.00€/personne)

Foie gras à la plancha déglacé aux différents vinaigres, terrine foie gras maison

(sur pain d'épices et autres pains spéciaux, ou accompagnements)

(1 pièce par personne, 5.50€)

Déclinaison de Gambas aux différentes saveurs (thaï, indienne, flambées...)

(1 pièce par personne, 4.80€/personne)

Découpe de saumon fumé et Gravelaxx de saumon maison (sur toast)

(1 pièce par personne, 4.80€/ personne)

Banc de l'écailler : Dégustation d'huitres, (selon saison).

Pains spéciaux, assaisonnements divers

(2 pièces par personne ,5.80€/personne)

Petit bout de Bretagne : crêpes et galettes « à la demande » salé et / ou sucré

(1 pièce par personne,4.20€/personne)

Wok de Bœuf « façon Thaï »

(1 verrine par personne,4.80€/personne)

Atelier autour des gaufres bruxelloises et liégeoises garnies (sucre, chantilly, chocolat chaud, fruits)

(1 pièce par personne 4.20€/personne)

Atelier découverte des gaufres liégeoises salées (aux herbes de Provence, aux oignons , au fenouil...)

Imaginez votre mini burger dans une gaufre salée à l'oignon, et vos papilles frétilles ! (1 pièce 4.50€/personne)