



Atelier Chauds et Froids pour vin d'honneur

Prix :2,00€

Les ateliers froids

Saumon gravlax à 3€ /personne

Atelier de découpe de saumon séché au sel & épices, accompagné de ses mini blinis & crème fouettée citron & basilic

Le jambon cru à 3, 5€ /personne

Atelier de découpe de jambon cru devant vos invités

Antipasti à 2€/personne

Focaccia, mozzarella, peperroni, pancetta, olives noires, légumes grillés & marinés

Foie gras de canard mi-cuit à 4€ /personne

Atelier de découpe de foie gras de canard mi-cuit devant vos invités

Servi avec pain d'épices, pain aux noix et chutney de figues séchées

Huître à 2€ /pièce (1/pers)

Huîtres ouvertes devant vos invités, avec sauce vinaigre, échalote et citron

Les ateliers chauds

Les brochettes à 2€ /pièce

Brochette de magret de canard et moutarde violette

Brochette de foie gras de canard et pain d'épices

Brochette de gambas et basilic

Brochette de légumes grillés

Mini burger de canard et cantal (sup 1€)