ATELIERS CULINAIRES

Atelier chiffonnade jambon Culatta - 9,50 €/ convive

jambon italien affiné 12 mois en découpe devant vos invités avec notre machine manuelle WISMER , pains au seigle, beurre maison à l'origan

****

Atelier Gambas flambées - 8,50 €/convive

Gambas fraîches françaises juste grillées, puis flambées au Ricard sur un brasero devant vos invités piquées sur brochettes, accompagnées d'une sauce légère basilic et citron vert

****

Atelier mozzarella sous toutes ses formes - 10,50€/convive

Stracciatella/mozzarella di bufala/scamorza fumée accompagnées d'huile d'olives des Pouilles, condiments méditerranéens et basilic frais, pains ciabatta et focaccia

****

Atelier saumon – 9,50€/convive

Gravlax maison mariné par nos soins, et fumé minute sous sa cloche devant vos invités, servis avec des chips de riz noir bio et un fromage frais à l'aneth

****

Atelier Oriental – 9,50 €/convive

Falafel d'agneau cuisson douce dans un bouillon parfumé aux épices Zaatar, servi avec un yaourt à la menthe fraîche

****

Atelier des mariés – €/convive (sur mesure)

Atelier culinaire personnalisé selon vos envies, vos idées