



Cocktail dînatoire

Prix :46,90€

La formule sans repas assis : on dîne debout, autour des ateliers et des buffets. Environ seize bouchées par personne.

DEUX ATELIERS CULINAIRES, préparés devant vos convives. Huit au choix : plancha (gambas marinées au gingembre et citron vert, tataki de thon rouge, artichauts et chorizo ibérique), fumage, pain pita, gaufres salées, fry, gaspacho, découpe, couteaux.

DEUX BARS CULINAIRES, dressés en buffet et servis en autonomie. Quatre au choix : bar à charcuteries (terrines des copains, rillettes de poulet au citron, jambon blanc à la truffe, jambon de truie affiné trente mois), bar à saumon, bar à tartinades et crudités, bar à huîtres Pouneau.

SIX PIÈCES COCKTAIL, trois froides et trois chaudes, à choisir parmi les vingt-trois de notre carte.

UN ATELIER SUCRÉ : bar à choux à garnir, cookies lab, gaufres sucrées, babas ou crêpes Suzette flambées.

La carte complète des pièces et des ateliers est disponible sur demande. Tout se compose avec vous.

Installation, personnel et service compris.