



Exemple des ateliers d'un vin d'honneur.

Prix :36,00€

Atelier salaison & jambon :

Jambon de cochon fermier séché 8 mois.
Assortiment de terrine et de charcuterie du Périgord « fabrication maison ».
Foie gras de canard mi-cuit au pineau Charentais.
Terrine de légumes et fine gelée végétale.

Atelier plancha :

Blanc de volaille marinade au pesto.
Boeuf de race « Limousine » marinade Massala.
Wok de légumes de saison.
Escalope de foie gras poêlée

Atelier toast et verrine :

Cuillère de tartare d'esturgeons de Neuvis en Dordogne aux herbes fraîches, jus de citron.
Mini navette, ganache de foie gras.
Fine croustade aux cèpes.

Atelier mini cornetto :

Crème d'asperge, houmous.
Mousse d'algues marine, juste citronnée.

Atelier Gravlax :

Filet de truite des Pyrénées aux herbes fraîches.
Longe de thon rouge marinade Yakitori.

La table de Camille

Atelier boisson :

Virgin cocktail, eau et soft.

Spritz St Germain.

Le Moscow Mule cocktail