



Vin d'honneur 9 toasts

Prix :18,00€

9 toasts par personne dont 1 atelier cuisson en directe.

Service et verres compris.

Exemples de toasts :

- Maki saumon fumé
- Sablé fourme chantilly cèpes
- Cube morille betterave
- Sphère poireaux pétoncle
- Macaron oignons confits magret
 - Cannelé pounti
 - Choux avocat pistache
- Salade de fruits de saison et thon mariné
- Carotte farcie betterave chèvre filet mignon fumé
- Panna cotta condiment de coing et magret snacké
 - Brochette gambas chimichurri radis ananas
 - Samoussa aligot saucisse (chaud)
 - Samoussa poisson poireaux (chaud)
- Escargots en crème d'ail noir (chaud)

Exemples d'atelier cuisson :

- Bœuf basse température et chantilly aux herbes
 - Magret de canard et ketchup maison
 - Beignet de légumes
- Gambas et condiment de mangue +0,5€
 - Sucette de foie gras +0.5€
 - Risotto à la truffe +0.5€
 - St Jacques snackées +1€