



Menu Cooking Show

5 ateliers salés + 1 atelier sucré + 35 pièces cocktail

Boissons sur une durée de 2h environ

Soupe champenoise framboise ou punch

Softs (sodas, jus de fruits, eaux plate et gazeuse)

5 ateliers salés à choisir

Atelier perigourdin

Animation plancha foie gras poêlé et chutney d'oignons ou découpe de foie gras mi cuit

Sur pain d'epices maison et pain brioché

Crème brûlée de foie gras, macaron foie gras compotée de pommes au calvados

Atelier asiatique

Animation wok de boeuf de charolles sauce aigre douce ou crevettes au saté

Tataki de thon au sésame, samossa de légumes au curry

Atelier norvégien

Animation fumoir saumon au bois de citronnier ou découpe de saumon gravlax

Pétale de radis noir saumon fumé et crème fouettée au pavot, tartare saumon aux baies roses

Atelier italien

Animation risotto aux cèpes et huile de truffe ou découpe tomates caprese

Pic prosciutto, mozzarella et fruit de saison, panna cotta de saison, chantilly de chèvre et pétale de légume croquant

Atelier new yorkais

Animation snacking panini poulet, cheddar et sauce aux oignons frits ou boeuf, sauce bbq

Burger du chef, hot dog

Atelier poke bowl

Céréales, légumes et fruits option poulet mariné ou saumon gravlax ou thon cuit sésame

Event'S Traiteur

Ou crevettes snackées à la citronnelle ou tofu

Fromages de nos régions (+5€, pers)

Pièce montée de fromages affinés

Atelier gourmand

Animation crêpes garnies ou fontaine de chocolat fruits frais et chamallow

3 mignardises (macaron, douceur chocolat, dôme ananas)