



Les ateliers

Les ateliers planchas

- Brochette d'entrecôte au paprika.
- Brochette de coeur de canard persillées.
- Brochette de mini saint-jacques (pétoncle).
- Brochette de poulet marinée à l'ananas.
- Brochette de saumon à la mangue.
- Brochette de crevette, courgette.
- Brochette de seiche persillé.

Les ateliers découpes

Jambon de pays entier (Serrano origine Espagne)

Spécialité fois-gras:

Déclinaison de foie gras de canard (foie gras aux figues, foie gras aux abricots, foie gras nature).

Assaisonnement au choix (sel de guérande, 5 baies).

Corbeille de pain d'épice, pain aux noix, baguette de campagne.

Les ateliers à tartiner par les convives

- Pot de rillettes d'oie à tartiner.
- Pot de rillettes de canard à tartiner.
- Pot de rillettes de porc à tartiner.

Traiteur Basile Crémoux Boutique Les Mijoteurs

- Pot de tapenade d'olive noire et tomate séchée.