



ATELIER ANIMATION

Service inclus

Nappage des tables tissu blanc, serviettes tissu, assiettes blanches, couverts, verres à vin, verres à eau, flutes, salières, poivrières, corbeilles à pain, seaux à glaçons, glaçons

Atelier Foie gras
2.50€ par personne

Animation devant les invités
Terrine de foie gras de canard
chutney de poire et figues,
pain de campagne

ou

Escalope de foie gras de canard sautée
et sucre pétillant chocolat sur pain d'épices

Atelier Jambon Serrano
1.80€ par personne

Animation devant les invités
Serrano tranché minute,
gressin et cornichon

Atelier Huitres fraîche
1.80€ par personne

Ouvertes au moment,
vinaigre échalotes et citron

Atelier Saumon Fumé
1.20€ par personne

Animation devant les invités
Saumon fumé par nos soins et tranché,
blinis et crème ciboulette



Atelier plancha : animation devant les invités

Noix de st jacques piquée à la vanille de bourbon 2.50€

Crevettes mariné à l'huile d'olive et basilic 1.80€

Emincé de bœuf mariné au paprika 1.80€

Petite seiche sautée ail et fines herbes 1.20€

Nos minis brochettes :

Mini brochette d'agneau aux épices douces 2.20€

Mini brochette de yakitori sauce aigre douce 2.00€

Mini brochette de poulet pané sauce asian 1.50€

Mini brochette de chorizo et mozzarella 1.00€

Mini brochette de magret de canard au tandoori 2.20€

Mini brochette de bœuf mariné 2.10€

Mini brochette de porc mariné 2.00€

Mini brochette de porc au curry 1.20€

Mini brochette de poitrine de porc caramélisées à la sauce barbecue 1.20€

Mini brochette de rognon de veau au vinaigre balsamique 1.30€

Atelier wok : animation devant les invités

raviole de foie gras de canard 2.20€
dans un bouillon de volaille à la coriandre fraîche

Raviole de queue de bœuf et son jus de cuisson façon thaï 1.80€



Atelier friture : Animation devant les invités

Crevette en tempura aux saveurs d'Asie 1.50€

Acras de morue 1.00€

Atelier dessert : Animation devant les invités

Fontaine au chocolat 1.20€

Mini crème brûler flambe rau cookal 1.00

