

FORMULES ATELIERS



FORMULE COCKTAIL ATELIER LIBRE SERVICE

Soupe froide (printemps/été)

- Gaspacho
- Tomates, poivrons confits, basilic concombre, fromage frais, ciboulette
- Pastèque, melon, menthe et vinaigre balsamique

Soupe chaude (automne/hiver)

- Velouté de potimarron, châtaigne
- Crème de lentilles vertes
- Butternut et champignons forestiers

Tartinades

- **Végétarien** : houmous crémeux, tartare de tomates confites, tapenade d'olives noires, crème d'avocat, caviar d'aubergines
- **Poisson** : rillettes de saumon, rillettes de haddock
- **Viande** : fromage frais au chorizo grillé, boudin noir aux pommes
- Pain toasté à l'huile d'olive, gressin aux herbes et à la tomate inclus

Fromage et charcuterie (découpe à piquer)

- Crottin, Saint-Nectaire, vache, brebis
- Charcuterie sur plateau : coppa, jambon cru, boudin noir, saucisson sec et cuit, chorizo, terrine de poulet

FORMULE ATELIER PRESTATION

Jambon serrano

- 15 mois, découpe minute, accompagné de brochettes de melon, pastèque et billes de mozzarella marinées et gougères au parmesan

Saumon fumé maison

- Découpe minute, accompagné de pain toasté et crème fouettée ciboulette et perles de citron

Foie gras

- Foie gras poêlé minute et foie gras cuit, dressé sur toast au fur et à mesure, confit d'oignon, chutney exotique, perles de figue

Plancha

- Mini brochette de bœuf à la provençale
- Mini brochette poulet thym citron
- Mini brochette légumes sauce soja
- Mini brochette Saint-Jacques et crevettes aux 5 baies