

FORMULES ATELIERS

FORMULE COCKTAIL ATELIER LIBRE SERVICE

Fromage et charcuterie (découpe à piquer) : 2.90 €

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

FORMULE ATELIER PRESTATION A PARTIR DE 60 PERS (en dessous nous contacter)

Jambon serrano

- 15 mois, découpe minute, accompagné de brochettes de melon, pastèque et billes de mozzarella marinées et gougères au parmesan : **3.90 €**

Saumon fumé maison

- Découpe minute, accompagné de pain toasté et crème fouettée ciboulette et perles de citron : **3.90 €**

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 : **4.90 €**

Plancha 3pièces/pers : 4€/pers

- Mini brochette de bœuf à la provençale
- Mini brochette poulet thym citron
- Mini brochette légumes sauce soja
- Mini crevettes/Saint-Jacques

Crevettes et Saint-Jacques flambées minutes :4 €

Burrata et mozzarella en verrine à la demande huile d'olive crème basilic : 3.90 €

- Poivrons confits
- Tartare de concombres
- Tartare de tomates