



NOS ATELIERS CULINAIRES

- **ATELIER FOIE GRAS POEELE**

- Servit sur canapé cacao et orge malté et pain d'épices, avec assortiment de compotée (figue, oignons et abricot aux noisettes)

- **ATELIER DECOUPE DE FOIE GRAS**

- Servit sur canapé cacao et orge malté et pain d'épices, avec assortiment de compotée (figue, oignons et abricot aux noisettes)

- **ATELIER BLINIS**

- Blinis chèvre chaud et chips de poitrine fumée
- Blinis saumon huile de noisettes et sésame
- Blinis végétarien comme « antipasti »

- **ATELIER PLANCHA**

- Brochettes de Gambas en robe de lard
 - Brochettes de poulet tandoori
 - Brochettes de Bœuf mariné Thai
- Brochettes de thon mariné au balsamique crumble cacahuète

- **ATELIER MINI BURGER**

- Burger italien: bœuf ,tomate cerise confite et crème de pesto au mascarpone
- Burger végétarien: steak champignons à l'ail rôtie, tapenade de poivrons et tomate cerise jaune

- **ATELIER ECAILLEUR**

- Huîtres n°3 du marché et son duo de citrons

