

Formule atelier libre service et atelier prestation



FORMULE COCKTAIL/ATELIER LIBRE SERVICE

Atelier libre-service : 2,90 €/pers

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 forestier

Tartinades :

- *végétarien* : houmous crémeux, tartare de tomates confites, tapenade d'olive noir, crème d'avocat, caviar d'aubergines.

- *Poissons* : Rillettes de saumon, rilette d'haddock

Avec viandes : fromage frais au chorizo grillé, boudin noir aux pommes

Pain toasté à l'huile d'olive, gressin aux herbes et à la tomates inclus

Fromage/charcuterie : découpe à piquer

- crottin, saint nectaire, vache, brebis
- Charcuterie sur plateaux : 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 mozza marinées et gougères au parmesan : **3,90 €/pers**

Saumon fumé maison : découpe minute accompagné de pan toasté et crème fouettée ciboulette et perles citron : **3,90 €/pers**

Foie gras : foie gras poêlée minute et foie gras cuit : **4,90 €/pers**
Dressé sur toast au fur et a mesure, confit d'oignon, chutney exotique, perles de figues

Plancha : 4 €/pers

- Mini brochette de bœuf provençale
- Mini brochette poulet thym citron
- Mini brochette légumes sauce soja
- Mini brochette saint jacques et crevettes aux 5 baies

Ravioli maison :

- Artichaud bouillon de légumes
- Fromage de chèvre
- Saumon fumé
- Pure bœuf sauce tomate