

## ATELIER / ANIMATION CULINAIRE



### COTÉ MER :

- Découpe de Saumon fumé maison et toast (planche de +/- 1.3kg) 95.00 € TTC/Kg  
(Servi avec ficelle. Prévoir 5 ficelles par filet)
- Bar à huîtres, N°3, pain, beurre et citron (50 pièces) 1.85 € TTC/unité
- Brouillade d'œufs aux champignons du Val Saint André (en poêlons) 1.60 € TTC/unité
- Brouillade d'œufs à l'esturgeon de Sologne fumé maison 2.00 € TTC/unité
- Brochette de gambas et ananas (plancha) 1.50 € TTC/unité
- Brochette de gambas aux épices douces et courgettes 2.70 € TTC/unité
- Saint-Jacques snackée servie en cuillère chinoise (selon la saison) 3.90 € TTC/unité

### COTÉ TERRE :

- Découpe de jambon sec Serrano (+/-5kg) sur griffe Serrano +/- 220 € TTC/unité
- Brochette de rumsteck (plancha) 1.80 € TTC/unité
- Brochette de quasi de veau (plancha) 1.80 € TTC/unité
- Brochette de filet de canard (plancha) 1.80 € TTC/unité
- Brochette de poulet au thym, tomates confites et poivrons 1.75 € TTC/unité
- Découpe de foie gras maison, pain d'épices (20g) 3.50 € TTC/unité
- Brochette de poulet au thym et abricot moelleux (plancha) 1.50 € TTC/unité
- Ailerons de poulet aux épices douces (Chafing-dish) 2.00 € TTC/unité
- Brochette de ris de veau 3.10 € TTC/unité
- Foie gras chaud 30g 4.00 € TTC/unité