

ATELIER / ANIMATION CULINAIRE



COTÉ MER :

- | | |
|---|-------------------|
| ➤ Découpe de Saumon fumé maison et toast (0.035 gr) | 2.60 € TTC / pers |
| ➤ Bar à huîtres, N°3, pain, beurre et citron (50 pièces) | 2.10 € TTC/unité |
| ➤ Brouillade d'œufs aux champignons du Val Saint André (en poêlons) | 1.80 € TTC/unité |
| ➤ Brouillade d'œufs à l'esturgeon de Sologne fumé maison | 2.25 € TTC/unité |
| ➤ Brochette de gambas et ananas (plancha) | 1.68 € TTC/unité |
| ➤ Brochette de gambas aux épices douces et courgettes | 3.05 € TTC/unité |
| ➤ Saint-Jacques snackée servie en cuillère chinoise (selon la saison) | 4.38 € TTC/unité |

COTÉ TERRE :

- | | |
|---|-----------------------|
| ➤ Découpe de jambon sec Serrano (+/-5kg) sur griffe Serrano | +/- 247.17€ TTC/unité |
| ➤ Brochette de rumsteck (plancha) | 2.03 € TTC/unité |
| ➤ Brochette de quasi de veau (plancha) | 2.03 € TTC/unité |
| ➤ Brochette de filet de canard (plancha) | 2.03 € TTC/unité |
| ➤ Brochette de poulet au thym, tomates confites et poivrons | 1.96 € TTC/unité |
| ➤ Découpe de foie gras maison, pain d'épices (20g) | 3.93 € TTC/unité |
| ➤ Brochette de poulet au thym et abricot moelleux (plancha) | 1.68 € TTC/unité |
| ➤ Ailerons de poulet aux épices douces (Chafing-dish) | 2.25 € TTC/unité |
| ➤ Brochette de ris de veau | 3.50 € TTC/unité |
| ➤ Foie gras chaud 30 g | sur demande |