

ATELIER / ANIMATION CULINAIRE



COTÉ MER :

- | | |
|---|-----------------|
| ➤ Découpe de Saumon fumé maison et toast (planche de +/-1.3 kg) | 66.30 € HT / kg |
| ➤ Bar à huîtres, N°3, pain, beurre et citron (50 pièces) | 1.73 € HT/unité |
| ➤ Brouillade d'œufs aux champignons du Val Saint André (en poêlons) | 1.70 € HT/unité |
| ➤ Brouillade d'œufs à l'esturgeon de Sologne fumé maison | 2.14 € HT/unité |
| ➤ Brochette de gambas et ananas (plancha) | 1.59 € HT/unité |
| ➤ Brochette de gambas aux épices douces et courgettes | 2.88 € HT/unité |
| ➤ Saint-Jacques snackée servie en cuillère chinoise (selon la saison) | 4.18 € HT/unité |

COTÉ TERRE :

- | | |
|---|----------------------|
| ➤ Découpe de jambon sec Serrano (+/-5kg) sur griffe Serrano | +/- 234.55€ HT/unité |
| ➤ Brochette de rumsteck (plancha) | 2.14 € HT/unité |
| ➤ Brochette de quasi de veau (plancha) | 2.14 € HT/unité |
| ➤ Brochette de filet de canard (plancha) | 2.14 € HT/unité |
| ➤ Brochette de poulet au thym, tomates confites et poivrons | 1.93 € HT/unité |
| ➤ Brochette de poulet au thym et abricot moelleux (plancha) | 1.93 € HT/unité |
| ➤ Foie gras chaud 30 g | sur demande |

+ TVA 10 %

2026