

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