



Atelier Culinaire

APÉRITIF DINATOIRE

18 € par personne

Amuse Bouches
Mini muffin chorizo basilic tomate confite
Bretzels maison
Mousse d'asperges au saumon fumé
Blinis au jambon, fromage et épinards

Mignardises
Crème au chocolat façon liégeois
Rocher chocolat noix de coco
Pavlova aux framboises

REPAS EN 45 MINUTES

18 € par personne

Panier au chèvre et sa petite salade folle
Filet de saumon vapeur et petits légumes sauce beurre blanc
Salade de fruits de saison

REPAS DE FETES

30 € par personne

Saumon gravelax
Cubes de magret de canard au miel et thym navets et sabayon au safran
Saint honoré croquant



RECETTE À FAIRE AVEC ET POUR LES ENFANTS

Le nombre de recettes réaliser est à définir suivant l'age des enfants présents

Oursons à la guimauve
Barquettes à la fraise
Bonbons gélifiés
Pâte à tartiner chocolat noisette
Cookies aux pépites de chocolat

DÎNER DE SAINT VALENTIN

22 € par personne

Cœur de filet de saumon mariné et son bouillon thaï
Filet mignon de porc en croûte
Sauce aux morilles
Lasagnes aux endives
Cœur coulant au chocolat, glace à la vanille, pomme d'amour

APÉRITIF DINATOIRE

18 € par personne

Amuse Bouches
Panna cotta à la courgette
Brochettes de poulet mariné et poivron
Beignets de chou fleur
Verrine de tartare de tomate mousse de chèvre frais chips de jambon fumé

Mignardises
Pêche rôtie au miel
Trifle de framboises
Chocolat noir marbré au chocolat blanc et beurre de cacahuètes



GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

30 € pour la réalisation et la décoration d'un gâteau de 10 parts.
(enfant)

Gâteau damier
ou
Gâteau pinata

REPAS RAPIDE SANS LAIT ET SES DERIVES

22 € par personne

Tomate farcie
Filet de lieu à l'unilatéral sauce vierge (mélange d'herbes aromatiques et huile d'olive) ratatouille
Pêche rôtie au miel pain perdu au lait d'amande

APÉRITIF DINATOIRE SANS LAIT ET SES DERIVES

22 € par personne

Brochettes de poulet mariné et poivrons
Beignets de chou fleur
Tartare de tomates et courgettes
Cuillère de rillettes aux deux saumons

Gâteau roulé à la framboise
Crêpe au lait de soja compotée d'abricots
Mousse au chocolat noir



**REPAS DE FÊTE
SANS LAIT ET SES DERIVES**

30 € par personne

Saint Jacques poêlées avec une fondue de poireaux
Tournedos sauce échalote fagot d'haricots verts et galette de pommes de terre
Crème brûlée à la noix de coco.

RECETTE À FAIRE AVEC ET POUR LES ENFANTS

30 € par groupe (min 5 personnes maxi 10 personnes)

Cupcake chocolat topping au beurre à la vanille
Cupcake vanille topping au mascarpone au chocolat

LES BASES DE LA PÂTISSERIE

18 € par personne

Tarte tutti-frutti
Paris-Brest
Gâteau roulé à la crème au beurre et chocolat façon bûche de Noël
Tarte Bourdaloue aux poires

TROMPE L'ŒIL

18 € par personne

Œuf au plat
Paupiette en sauce
Tarte citron meringué
Profiterole



LES HERBES AROMATIQUES DANS LA PÂTISSERIES

13 € par personne

Verrine fraise et basilic
Raviole à la pêche et à la menthe
Entremet au citron et la verveine