

Ateliers culinaires

Bar à foie gras Terrines de foie gras :
- Chocolat épicé
- Nature
Accompagnés de chutney de figues (présenté en verrines à disposition sur la table) et baguette de campagne, présentés sur mini-brochettes avec pain d'épices.

Bar à saumon Saumon fumé origine Norvège,
Accompagné par différents coulis de fruits frais(mangue, ananas et poire), blinis et petits pain suédois.

Bar à verrines Emulsion de concombre au bleu,
tomates cerise à l'échalotte et balsamique, crème de betterave à la framboise,
Pétoncles au pesto vert.

Bar à huîtres Huîtres bretonnes n°3 (3pièces/personne)
Accompagnées de citron et vinaigre d'échalottes

Bar exotique Nems de légumes, nems de viande et samoussas
Accompagnés de sauce pour nems, sauce soja sucrée et salée

Bar à sushi Sushis saumon, California rolls, Maki au saumon, Spring rolls
Accompagnés de sauce soja sucrée et salée, gingembre confit et wasabi

Pour chacun des bars, nous fournissons :
Les serviettes en papier, les assiettes octogonales en plastique et les rince doigts.

