

ATELIERS

(2 PIÈCES PAR PERSONNE)

ATELIER SALÉS



ATELIER SNACKING: 5,5€ TTC

Hot dog, paninis, burgers

ATELIER TOASTEUR: 5,5€ TTC

Croque saumon, croque fromage, croque du Chef

ATELIER BARBECUE: 6€ TTC

Mini merguez, mini chipolatas

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES: 8€ TTC

Charcuterie d'ici et d'ailleurs.

Tranchées finement par notre Chef de cuisine devant vos convives accompagnées de ses condiments et pains variés

FOIE GRAS: 8,5€ TTC

Foie gras maison, présenté au choix sur pain d'épices, aux figues ou de campagne, agrémenté selon vos goûts de confiture de figues, de coing, d'oignons confits, fleur de sel, poivre aux 5 baies

NOIX DE ST JACQUES OU FOIE GRAS A LA PLANCHA: 9€ TTC*

Noix de St Jacques snackées devant vous, agrémentées selon vos goûts, fleur de sel, poivre de Séchuan

BUFFET DE FROMAGES: 10,5€ TTC

Vous goûterez une sélection de fromages affinés par la maison «Les Burons» avec des pains variés et confitures diverses

BAR A SAUMON: 14€ TTC

Trilogie de saumon gravelax, en Bellevue et fumé, accompagnée de pains spéciaux, blinis, toasts, crème de ciboulette

+ BAR À VODKA (3 au choix): 17€ TTC

ATELIER PÂTES 7.5€ TTC

Pâtes faites maison cuites sous vos yeux avec parmesan

ATELIER SUCRÉS



MINI CRÊPES: 3,5€ TTC

Agrémentées de confitures diverses et de sauce au chocolat

GLACES: 3,5€ TTC

Servies en cône ou coupelle, accompagnées de mini chamallows, smarties, amandes grillées, mini meringues, pépites caramélisées

FONTAINE CHOCOLAT: 3,9€ TTC

Brochette de fruits frais, brochette de bonbons à tremper

**Uniquement en extérieur*

Tarifs nets TTC par personne, valables du 1^{er} janvier 2018 au 31 décembre 2019 inclus (sous réserve d'évolution de la TVA). Les tarifs sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier selon les demandes et prestations. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. L'information et les allergènes sont communiqués sur simple demande.