

Ci-dessous quelques propositions en option  
sur nos ateliers culinaires que nous réalisons devant vous



**Atelier de découpe de charcuterie**

- Découpe de jambon cru à la machine à jambon manuelle, jambon blanc à l'os artisanal de la maison Bianco, mortadelle
- Divers condiments (champignons, légumes en pickles, cornichons etc....)
- Pains variés

**LA BROCHE (à partir de 40 personnes)**

**Avec matériel et cuisinier compris**

- Agneau façon méchoui farci à la semoule, avec garniture
- Porcelet avec garniture
- Train de côtes de bœuf avec garniture
- Les garnitures : gratin de parmegiane et pommes de terre grenaille  
Ou pommes de terre grenaille et fricassée de légumes

**LA PLANCHA en portion cocktail,**

**Avec matériel et cuisinier compris**

- Foie gras et figes rôties sur pain de campagne
- Saucisse Perugine
- Magret de canard mariné au soja
- Brochette de poulet au citron confit
- Brochette de porc au caramel et graines de sésame
- Minute de calamar à la piperade
- Emincé de gigot d'agneau au thym
- Rouget rôti à la sauce vierge aux agrumes
- Les garnitures à la plancha : légumes et polenta grillés

**LES RISOTTOS en portion cocktail**

- Asperge, courgette, parmesan, scampis, safran, potimarron
- Truffes

**LES PAELLAS**

**Avec matériel et cuisinier compris**

- Poisson (moules, cabillaud, calamar, crevettes, bulots)
- Viande (chorizo, poulet, lapin)
- Complète (chorizo, moules, cabillaud, calamars, crevettes, poulet)

**LE WOK**

- Crevette à la thaïe citronnelle et gingembre
- Volaille, légumes en julienne, sauce soja et nouille chinoise

**LES SOUPES en portion cocktail**

En soupière

- Pistou
- Potiron
- Chou-fleur