

CI-DESSOUS QUELQUES PROPOSITIONS EN OPTION  
SUR NOS ATELIERS CULINAIRES QUE NOUS REALISONS DEVANT VOUS



**Atelier de découpe de charcuterie**  
**Avec matériel et cuisinier compris**

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

**ATELIER SOCCA en portion cocktail (à partir de 20 personnes)**  
**Avec matériel et cuisinier compris**

**LA BROCHE (à partir de 25 personnes)**  
**Avec matériel et cuisinier compris**

- *Agneau façon méchoui farci à la semoule, avec garniture (40 pers min)*
- *Porcelet avec garniture*
- *Train de côtes de bœuf avec garniture*
- *Les garnitures : gratin de parmesane et pommes de terre grenaille*  
*Ou pommes de terre grenaille et fricassée de légumes*

**LA PLANCHA en portion cocktail (à partir de 20 personnes)**  
**Avec matériel et cuisinier compris**  
**3 choix par personne**

- *Foie gras et figues rôties sur pain de campagne*
- *Saucisse Perugine*
- *Aiguillette de canard mariné au soja*
- *Brochette de poulet au citron confit*
- *Brochette de porc au caramel et graines de sésame*
- *Brochette de calamar et Péquillos*
- *Emincé de gigot d'agneau au thym*
- *Gambas flambée au pastis*
- *Rouget rôti à la sauce vierge*
  
- Deux garnitures au choix :
  - *Légumes grillés*
  - *Polenta grillés*
  - *Melon à la plancha (selon saison)*

**LES RISOTTOS en portion cocktail (à partir de 20 personnes)**  
**Avec matériel et cuisinier compris**  
**1 choix de risotto**

- *Asperge*
- *Courgette*
- *Scampis*
- *Safran*
- *Potimarron*
- *Champignons*

### **LES PAELLAS (à partir 20 personnes)**

#### **Avec matériel et cuisinier compris**

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

### **LE WOK en portion cocktail (à partir 20 personnes)**

#### **Avec matériel et cuisinier compris**

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

### **ATELIER PAIN PITA en portion cocktail (à partir 20 personnes)**

#### **Avec matériel et cuisinier compris**

- Bœuf au paprika
- Poulet tandoori
- Crevette marinée au soja et gingembre
- Végétarien : caviar d'aubergine et houmous

### **PASTA NIGHT (à partir de 25 personnes)**

#### **Avec matériel et cuisinier compris**

##### Les Pâtes :

- Raviolis ricotta épinards, jus et sauce aux légumes
- Cannellonis aux herbes et artichaut
- Tagliatelles

##### Les Garnitures :

- Sauce tomate
- Tomates cerises confites
- Bolognaise
- Parmesan (copeaux et râpé)
- Basilic frais et pesto
- Jambon de parme et pancetta
- Olives de Nice
- Juliennes de légumes (courgette, aubergine, artichaut, cébette)
- Moules et fruits de mer
- Aiguillettes de volaille
- Salade de riquette
- Tomate fraîche et mozzarella
- Artichaut barigoule

### **LA MEULE DE PARMESAN en portion cocktail (à partir 30 personnes)**

#### **Avec matériel et cuisinier compris**

- Tagliatelle dans la meule de parmesan sauce au basilic et tomate cerise  
*Été*
- Tagliatelle dans la meule de parmesan sauce champignons et artichaut  
*Hiver*

### **ATELIER BURGER en portion cocktail (à partir de 20 personnes)**

#### **Avec matériel et cuisinier compris**

**ANIMATION TEX-MEX (à partir de 25 personnes)**

**Avec matériel et cuisinier compris**

**3 choix**

- Ribbs de porc
- Chili con carne
- Mini burger
- Fajitas au poulet

Deux garnitures au choix :

- Pommes de terre au four
- Chou-fleur grillé
- Maïs grillé

**LES ANIMATIONS SUCREES**

**Avec matériel et cuisinier compris**

- Churros
- Chamallows grillés
- Pain perdu à la fougassette grasse
- Barbe à papa
- Crème brûlée avec flambage
- Crêpe Suzette