



Atelier Culinaire et Soirée Thématique

A titre d'exemple

Crêpe parmentière au saumon et caviar
Beurre battu au citron vert

Foie gras de canard à la plancha,
Brioche aux mendiants et figues

Gambas caramélisée au saké
Légumes snackés au soja

Risotto crémeux, noix de saint jacques
Copeaux de parmesan

Ailerons de volaille aux épices créoles,
Crudités à l'aigre douce

Découpe de jambon à l'os ou jambon Ibérique Belotta

Mets divers servis en Chafing Dish

Couscous, barbecue, paella, sushi etc....