

EXTRAIT DE CARTE



ATELIERS
CULINAIRES
COLLECTION 2024

BERTACCHI



SÉLECTION D'ATELIERS CULINAIRES



Découpe de Jambon Serrano



Le Salad'Bar



Balade en méditerranée



La découpe de Foie Gras de Canard



Les sucettes glacées



Le Maki-Bread



Candy Bar et pyramide de bonbons



Les Granités sorbets... à la fraise !



Fontaine à chocolat

R A F F I N É S

Les Huîtres Fine de Claire[ⓧ] - 8,00€ HT (8,80€ TTC)

Des Huîtres Fine de Claire n°3, accompagnées de beurre demi-sel d'Échiré, vinaigre à l'échalote, citron et pain de seigle.

La découpe de Foie Gras de Canard[ⓧ] - 8,00€ HT (8,80€ TTC)

Le Foie Gras traditionnel de la Maison Mitteault du sud-ouest, accompagné de pains aux céréales, pain grillé et de chutney de fruits.

La découpe de Pata Negra[ⓧ] - 11,00€ HT (12,10€ TTC)

Un beau jambon Pata Negra de qualité supérieure découpé devant vos yeux, accompagné de pains spéciaux, de beurre et de condiments.



La découpe de Foie Gras de Canard

Tartare de poissons et crustacés[ⓧ] - 7,00€ HT (7,70€ TTC)

5 personnes / 10 personnes

Vous souhaitez découvrir notre carte ?

Composée de différents ateliers, notre collection 2024 vous offre un large choix : authentiques, street food et sucrés en passant par les raffinés afin de ravir vos papilles tout en donnant une touche d'interactivité à votre événement.

Les ateliers vous sont proposés de 5€^{HT}/pers à 11€^{HT}/pers sous conditions.

Pour vos accords mets et vins, vos projets à thème ou toute autre demande sur-mesure, notre service commercial vous accompagne pour vous proposer les prestations adaptées à votre projet.

TÉLÉCHARGER LA
CARTE COMPLÈTE

DEMANDER
UN DEVIS