

EXTRAIT DE CARTE



ATELIERS CULINAIRES

PRINTEMPS - ÉTÉ

2026

BERTACCHI



SÉLECTION D'ATELIERS CULINAIRES



Découpe de Jambon Serrano



La Côte de Boeuf française



Paëlla de la Mer



La découpe de Foie Gras de Canard



Quesadillas



Le Maki-Bread



Pavlova



Les Granités sorbets... à la fraise !



Mini-tartelettes à composer

Raffinées

Les Huîtres Fine de Claire ☒ - 8,00€ HT (8,80€ TTC)

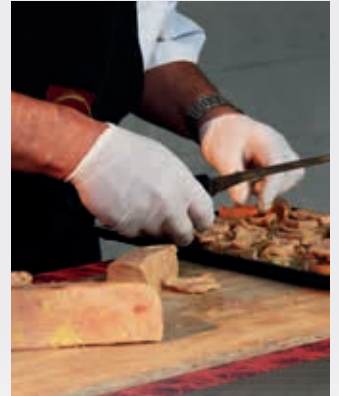
Des Huîtres Fine de Claire n°3, accompagnées de beurre demi-sel d'Échiré, vinaigre à l'échalote, citron et pain de seigle.

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

Le Foie Gras traditionnel, accompagné de pains aux céréales, pain grillé et de chutney de fruits.

*** La découpe de Pata Negra** ☒ - 15,00€ HT (16,50€ TTC)

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



La découpe de Foie Gras de Canard

Tartare de poissons et crustacés ☒ - 8,00€ HT (8,80€ TTC)

- Daurade au pamplemousse
- Saumon au basilic
- Saint-Jacques à l'huile de truffe

Vous souhaitez découvrir notre carte ?

Composée de différents ateliers, notre collection printemps-été 2026 vous offre un large choix : authentiques, exotiques, 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 15€^{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**