



Ateliers de cuisine



PROPOSITIONS D'APERITIFS STYLE TAPAS

4 PROPOSITIONS AUX CHOIX

**Quelques recettes inédites sont tirées de
notre livre « Tapas de Pickles »*

(+ prix du livre dédicacé Frs. 30.00)

** Tartine de confit d'oignons aux figues*

** * **

Boulettes de chèvre et ses 5 saveurs

** * **

** Blinis de tomates confites au chèvre frais*

** * **

** Tapenade de condiments aux dattes*

** * **

** Makis de cornichons au saumon fumé*

** * **

Espuma de betterave rouge au roquefort et noix

** * **

Mini tomate au thon

** * **

Gaspacho

** * **

** Wraps croquant aux cornichons*

** * **

** Chouquettes de câpres à la truite fumée*

** * **

** Tartelette d'oignons Borettana et concombre au Vacherin*

** * **

** Tatin de tomates confites*

** * **

** Tartelette de chanterelles aux senteurs balsamique*

** * **

Tartare de saumon

** * **

Club sandwich

** * **

Brochettes de melon et jambon cru

** * **

Dip's de légumes

** * **

Feuilletés maison

*Prix de l'atelier Frs. 85.00
avec une boisson à choix*

Durée de l'atelier environ 2 heures et demi

Si vous avez d'autres suggestions ou souhaits, nous nous ferons un plaisir de vous les proposer, tout en vous informant aussi de l'évolution du prix de l'atelier selon la qualité des produits utilisés.

Sont compris dans le prix de l'atelier apéritif : une boisson avec ou sans alcool, soit un cocktail, un verre de vin ou une flûte de champagne. L'eau et le thé froid sont offerts.