

# Les Ateliers

Notre spécialité ! Vin d'honneur, entrée, grignotage ou repas complet... Optez pour la modernité de nos ateliers mis en scène pour apporter toute l'originalité que mérite votre Grand Jour !

## La prestation

Nous prévoyons les tables et le nappage nécessaire à la présentation des ateliers.

Les tarifs hors déplacement incluent:

La marchandise destinée à être consommée + un surplus décoratif indispensable (que nous conservons) la vaisselle et le service. Une personne (minimum) est présente derrière chaque stand.

Ce qu'il vous faut prévoir

Avant tout l'espace nécessaire dont nous discuterons ensemble. Vous devrez nous communiquer dès que possible la puissance électrique et les branchements disponibles sur place dans le cadre d'un choix d'atelier à base de cuisson ou d'éléments lumineux.

## Quantité conseillée

Cela dépend de la configuration souhaitée. Pour un vin d'honneur exclusivement en ateliers, il faut en compter 2 à 3 selon le contenu du repas à suivre. Vous pouvez également les mixer avec des pièces cocktail pour varier le service. Pour un repas complet... Laissez parler vos envies !



# Les Ateliers

Notre spécialité ! Vin d'honneur, entrée, grignotage ou repas complet... Optez pour la modernité de nos ateliers mis en scènes pour apporter toute l'originalité que mérite votre Grand Jour !

## Formule Vin d'honneur

### Formule repas : 4 € supplémentaire

#### L'Iodé 10.50 €

Barque à huîtres et/ou découpe de saumon fumé et mariné, verrine de la mer, tartares de poissons...

#### La Potence 10 €

Découpe et tartine de différents saucissons, jambon cru, foie gras, terrines et rillettes artisanales...

#### La Plancha 11 €

Crevettes, porc, boeuf, poulet - Naturelles et/ou marinées, snackés devant vous (avec accompagnement en formule repas)

#### Le Foie Gras 19.80 €

Déclinaison de foie gras, terrine, poêlée, glace, carpaccio, verrine, mousses...

#### Tapas espagnols 9.50 €

Guacamole, gaspachos, tortillas, anchois, chèvre mariné, piquillos etc.

#### Bar à salade 7.50 €

Crudités, noix, cubes de fromages, huiles et vinaigres parfumés...

#### l'Américain 15 €

Burgers et hot dogs confectionnés devant vous (formule repas seul.)

#### Le fumage 10 €

Poissons, viandes, foie gras et autres... Fumés instantanément devant vous

#### L'Affineur fromager 10.50 €

Une dizaine de fromages froids et chauds à déguster sur toast

#### Le Breizh Connexion 16 €

Galettes de blé noir et crêpes sucrées (formules repas seul)

#### Le Gourmand 15 €

Crêpes, plancha glacée et fontaine chocolat,

#### Le Shaker's Bar 15.50 €

Cockails avec et sans alcool shakés devant vous avec glace carbonique (3 verres)

#### Ateliers thème personnalisé à partir de 12.50 €

