EN GROUPE

Animations culinaires

Des ateliers gourmands pour réunir vos équipes et vos proches autour des fêtes de fin d'année.

COCKTAIL · 65 € / pers. TTC | 3 ateliers culinaires au choix*

ATELIERS CLASSIQUES

Waterzooi de poisson
Poisson du moment, fumet de poisson crémé, coquillages et légumes.

Croquettes & mayonnaise maison
Jambon ibérique, encre de seiche, cecina de bœuf, cèpe et truffe.

Gambas & bouillon thaï
Gambas crues et cuites accompagnées d'un bouillon thaï.

Foie gras poêlé
Croustillant de pain d'épices et chutney de fruits secs.

Brasero
Brochettes au choix : bœuf, volaille ou gambas marinées, cuites au feu par nos équipes de cuisine.

Tomate ancienne & burrata di bufala (de juin à septembre)
Tomates fraîches, burrata crémeuse et ses toppings.

Saumon gravlax
Préparé par nos soins, crème montée au citron et focaccia.

Frites fraîches
Frites croustillantes, sauce au choix : mayonnaise ou sauce maroilles maison.

Gyozas végétariens / poulet / bœuf
Gyozas frits, mayonnaise maison et cébette fraîche.

ATELIERS PRESTIGE · avec supplément

Blinis & caviar — + 15 € / pers.
Blinis et caviar de la Maison Kaviari, avec animation du chef.

Bar à huîtres — + 5 € / pers.
Huîtres du Parc de l'Impératrice n°2, atelier autour des huîtres et toppings.

Découpe de jambon ibérique — 450 € / pièce
Une pièce entière découpée devant vos convives. À partir de 80 personnes.

*le cocktail comprend 3 ateliers culinaires ainsi que 5 pièces salées + 2 sucrées / personne. Carte sur demande. Hors boissons.

LA TABLE