



## *Ateliers de cuisine*



# PROPOSITIONS D'APERITIFS STYLE TAPAS

## 3 PROPOSITIONS AUX CHOIX

*Tartine à la tapenade*

\* \* \*

*Boulettes de chèvre et ses 5 saveurs*

\* \* \*

*Verrine de magret fumé au fromage blanc et poire*

\* \* \*

*Espuma de betterave rouge au roquefort et noix*

\* \* \*

*Mini tomate au thon*

\* \* \*

*Gaspacho*

\* \* \*

*Cake pop au saumon et crème d'avocat*

\* \* \*

*Tartare de saumon*

\* \* \*

*Club sandwich*

\* \* \*

*Brochettes de melon et jambon cru*

\* \* \*

*Dip's de légumes*

\* \* \*

*Feuilletés maison*

\* \* \*

*Prix de l'atelier Frs. 80.00*

*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.*