

[illegible]

Entrée

- Ravioles de foie gras aux cèpes ou
- Île flottante sur coulis de langoustines, chips croustillantes de lard ou
- Feuilleté d'asperges aux morilles et magret séché ou
- Tartare de saumon frais au citron confit et fumé, verrine de salade verte et herbes

Plat principal

- Chartreuse de rouget au safran, sauce vierge ou
- Pastis gascon de truite sauvage et fondue de poireaux ou
- Croustillant de magret de canard au pain d'épices, verrine de légumes rôtis en tapenade ou
- Pavé de bœuf en croûte de kadaïf, espuma de moutarde blanche

Dessert

- Calisson aux amandes, sauce mousseuse à l'Amaretto ou
- Feuillantine de fraises chantilly ou
- Tiramisu de framboises ou
- Moelleux au chocolat, sauce pistache

Tarif: 49,50€ HT* / personne

Inclus : cours de cuisine de 2 heures, tablier en plastique et toque en papier
(Pour tout supplément voir les options)



Apéritif : 3 € HT* / personne : vin doux régional bouché ou punch maison

Vin régional bouché : 6 € HT* / personne (une bouteille prévue pour 4)

Vin Prestige : 15 € HT* / personne (une bouteille prévue pour 4)

Café ou infusion : 1,50 € HT** / personne

Coupe de champagne : 5 € HT* / personne

Tablier en tissu blanc :

- simple sans logo : 20 € HT*
- avec le logo de l'Atelier de Cuisine Gourmande : 25 € HT*
- avec le logo de votre entreprise : 30 € HT*

Panier gourmand à offrir : à partir de 15 € HT* (nous consulter)

Reportage photo : 200 € HT* (cd-rom fourni)

Animation du repas par notre oenologue diplômé : 300 € HT*

*** TVA : 20%**

**** TVA : 10%**



L'Atelier de Cuisine Gourmande

6 chemin de l'Hers

31140 Launaguet

tél 05 61 47 10 20

www.latelierdecuisinegourmande.fr

contact@latelierdecuisinegourmande.fr

Accès facile par la rocade :

- sorties 12 et 33
- grand parking privé et gratuit

Transports en commun :

- métro ligne B - arrêt Trois Cocus
- puis prendre le bus n° 61 - arrêt Moulis
- établissement à 100 mètres de l'arrêt

