

[LES ATELIERS CULINAIRES]

Cuisinez, Dégustez, Appréciez

Samedi 26 Mai 9h30

«Mises en bouche et mignardises de saison»

Réalisation d'une assiette complète de mises en bouche avec trois mignardises salées et une touche finale sucrée, le tout mettant à l'honneur les fruits et légumes de printemps.

- Iles flottantes au cumin sur crème de carottes jeunes et crispies de chorizo
- Gaspacho de légumes et brochette de jambon déglacé au vinaigre de vin
- Ecrasé d'ail nouveau confit aux aromates et son crackers au pavot
- Duo de macarons de saison : saveur vanille et framboise

Samedi 30 Juin 9h30

« Fraîcheurs d'été »

En attendant les vacances, laissons-nous tenter par deux assiettes estivales tout en fraîcheur !

- Mousseline de sole et coquillages sur crème d'asperge et farandole de légumes d'été
- Savarin pêche-neктarine et crème au caramel beurre salé

TARIF 35€/Personne

Animatrice : Marie CAPMARTIN

Réservations : ✉ magasin@lahalleauxterroirs.com

☎ 05 63 57 01 30

143 Avenue Charles de Gaulle – 81600 Gaillac

ATELIER PRIVATIF

Réservez un atelier privé à partager
en famille ou entre amis, sur le thème
et à la date de votre choix.

A PARTIR DE 8 PERSONNES