

# [LES ATELIERS CULINAIRES]

## Cuisinez, Dégustez, Appréciez

**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

**Samedi 7 Juillet 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

**TARIF 35€/Personne**

Animatrice : Marie CAPMARTIN

Réservations : ✉ [magasin@lahalleauxterroirs.com](mailto: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**