

LES ATELIERS

ATELIER DE DEGUSTATION

Nous vous proposons d'élaborer à la place du cocktail et de l'entrée, un marché de saveur.

Plusieurs ateliers de dégustation sont mis en place afin de vous donner la sensation d'être dans un véritable marché.

Atelier découpe de foie gras, de saumon fumé, dégustation d'huîtres, de carpaccio de boeuf et pleins d'autres choses à découvrir.

Vous pourrez vous balader parmi nos différents ateliers afin de déguster l'ensemble de nos produits

Dégustation d'huîtres

Découpe de saumon fumé

Découpe de foie gras

Melon, jambon de parme

Toast terrine de porc

Pâté croûte

Carpaccio de boeuf en maki

LES ATELIERS

ATELIER CHAUD

Nous vous proposons pour vos événements des animations chaudes.

L'objectif ? Proposer une prestation entre le repas classique et le cocktail dinatoire.

Ici des ateliers où l'on déguste des mets concoctés devant vous avec nos plaques à induction.

Nos animations chaudes sont servies dans des petites assiettes

Ecrasé de pommes de terre, tranche de filet de boeuf

Risotto aux champignons

Pâtes aux truffes

Foie gras poêlé sur son toast

L'ensemble de nos pièces cocktails au brasero sont possibles en format atelier

TARIFS ET CONDITIONS

Personnel = 30€/ Heure

Livraison sur devis

Possibilité de fournir la vaisselle sur devis

Les mets proposés peuvent varier selon la saison et le marché

DEVIS SUR DEMANDE

**06 29 32 80 37
contact@luvi-reims.fr**