LIVE COOKING

La cuisine en scène.

Les ateliers live cooking placent la cuisine au cœur de l'événement.
Les gestes sont visibles, les échanges spontanés, l'ambiance s'installe naturellement.
À composer librement, selon l'énergie que vous souhaitez donner à votre réception.

Bar à salades

CHF 15.00 / personne

Une animation fraîche et colorée, idéale pour un buffet estival.

Une sélection de 4 salades :
· Salade de carottes parfumée au citron et au cumin
· Tomates, échalotes et basilic frais
· Concombres, feta, aneth et vinaigrette balsamique
· Taboulé libanais au persil et citron vert

Atelier saumon

CHF 8.00 / personne

Découpe à la minute d'un saumon fumé sélectionné avec soin.

Servi avec toasts grillés, citron frais, sauce tartare maison et crémeux aux herbes et ciboulette.

Atelier jambon

CHF 12.00 / personne

Tranchage en direct d'un jambon affiné, à la manière des marchés du sud.
Accompagné de pain

Atelier huîtres

CHF 6.00 / personne

Ouverture et service minute.

2 huîtres par convive, Fine Claire n°3, servies avec leurs accompagnements traditionnels : vinaigre à l'échalote, citron frais, beurre doux et pain de seigle.

Atelier ceviche

CHF 15.00 / personne

Préparé sous vos yeux, un ceviche vif et parfumé, aux notes exotiques.

· Version poisson : Sériole au lait de coco et curry rouge, accompagnée d'échalote, coriandre, pamplemousse, orange, mangue et piment doux.
· Version végétarienne :Tartare de légumes au pesto de roquette, tofu snacké au sésame, coriandre et agrumes frais.





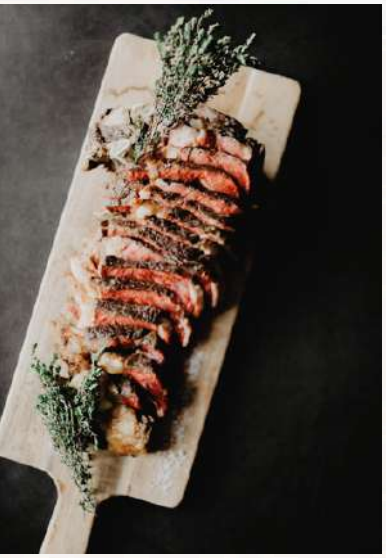


Atelier Risotto

CHF 12.00 / personne

Un grand classique du live cooking, préparé à la minute.
Risotto nature crémeux réalisé dans la meule de parmesan.

Champignons de saison : + CHF 3.00
Poulet : + CHF 5.00
Gambas : + CHF 6.00



Atelier Wok

CHF 15.00 / personne

Cuissons au feu vif, saveurs parfumées et assiettes colorées.
Une animation dynamique au choix, inspirée de l'Asie.

· Poulet thaï : pousses de bambou, basilic, nouilles et sauce soja
· Bœuf teriyaki : carottes, pois mange-tout, brocolis, nouilles et noix de cajou
· Version végétarienne : tofu, nouilles, légumes croquants et sauce satay



Atelier Grillades au Brasero

Cuisson à la flamme, parfums d'été et générosité assumée.
Des brochettes marinées maison, grillées minute et servies en duo.

Trio de brochettes au choix (environ 3 × 80 g)

CHF 19.00 / personne

· Brochette de bœuf au paprika, oignons et poivrons
· Brochette de poulet au miel et citron
· Brochette de gambas, sauce aigre-douce
· Brochette de légumes du soleil (poivrons, courgettes, aubergines, oignons)
· Brochette de halloumi grillé aux herbes fraîches

Pièces signatures

Sélection du Chef

· Ribs de porc caramélisés, sauce barbecue
environ 700 g / 2 personnes – CHF 60.00
· Carré d'agneau grillé au feu de bois
environ 360 g – CHF 80.00
· Côte de bœuf grillée
environ 1 kg / 2 personnes – CHF 94.00



Accompagnements gourmands au choix

CHF 6.00 / personne

· Risotto crémeux au Grana Padano
· Gratin dauphinois traditionnel
· Pommes grenailles rôties au thym
· Tian de légumes confits au four