



Labellisés 3 macarons écotable, nous ne travaillons qu'avec des produits de saison, locaux ou bio & sans nitrite, dans une démarche zéro déchet

ATELIER DÉGUSTATION

Un atelier de dégustation d'une heure, réalisé en 5 accords mets & boissons et animé par notre sommelière, pour faire découvrir aux participants la richesse des nouvelles alternatives aux boissons alcoolisées.

Vin pétillant désalcoolisé

En accord avec des gougères au parmesan & poivre noir de Kampot

Vin rosé désalcoolisé

En accord avec des muffins salés au poivron, épices & graines de tournesol

Boisson gastronomique

En accord avec des involtini de concombre, crème de truite fumée & ciboulette

Boisson gastronomique

En accord avec des conchiglioni farcis aux champignons, crème d'ail & noix

www.onsefaitunkif.fr | Insta @onsefaitunkif



Pétillant alternatif

*En accord avec une cuillère mangeable à la vanille,
gelée de groseille & tomme de chèvre-brebis des Pyrénées*

DÉJEUNER EN AUTONOMIE

**Suite à l'atelier, des petites salades et desserts
seront servies pour compléter le repas**

Petite salade « Même pas chiche »

Boulgour, pois chiches frais,
carottes & amandes rôties au cumin,
feta AOP, pickles d'oignon rouge,
persil frais

Dessert maison

Craquelés au citron

