

Atelier sushis

 **Durée de l'événement : 3h**

Cours

 **Durée : 1h**

 **Remise de tabliers et toques aux participants**

Le groupe est réparti sur **différents postes de travail** comprenant les **denrées** ainsi que le **matériel nécessaire à l'élaboration des recettes**. Les chefs passent de poste en poste pour donner leurs conseils.

Dégustation

Il sera proposé à chaque participant une bière et deux verres de saké. Animation Chef met à disposition de l'eau plate et pétillante à discrétion. Les chefs assurent le service du repas.

Formule sushis

- Nigiri saumon et dorade
- Sashimi de thon et saumon
- California sésame, pavot, saumon fumé et veggie
- Maki saumon et crevette
- Sauce salée et sucrée
- Poêlée de litchis au miel et sésame
- Bière Asahi et verre de saké
- Eau plate et pétillante



*Recettes
Raffinées pour
équipe subtile*

Nous fournissons :

- Le petit matériel nécessaire
- Les denrées alimentaires et des boissons
- Les tabliers et les toques
- Le mobilier nécessaire pour l'atelier (tables buffet 1 m x 2 m x 90 cm) si besoin, sous réserve d'accès facile
- Le matériel de cuisson (plaque, four) si besoin

Nos besoins :

- Le lieu, 2 heures avant le début de la prestation
- 2 m² par personne minimum
- Les horaires précis de la prestation
- Le nombre de participants 5 jours ouvrables avant votre événement
- Accès facile : Rdc, monte-charge, grand ascenseur, rampe, etc.
- Accès office cuisine si possible ou au minimum à un stockage froid

Tarif : 85€ HT/participant (à partir de 15 personnes)