

Dégustation

proposée par les apprentis de l'UTEC d'Avon
de Seine-et-Marne

Pièces Salées

Mini boudin à la volaille du Gâtinais
Croque au Brie
Tartare de truite de la Genevraye, sphère pomme
Gougère au panais
Siphon de pommes de terre de Mondreville

Pièces Sucrées

Crème brûlée au coquelicot
Financier à la rose de Provins
Mousse pomme
Ganache chocolat, graine de moutarde de Pommery
Sablé sucre d'orge

Cocktails

Kir Briard (cidre du gâtinais et liqueur de coquelicot)
Le Pétale (jus de fraise, jus de poire et liqueur de coquelicot)
Rose Mocktail (jus de cranberries, sirop de rose, jus de citron vert)



Cette dégustation a été réalisée par Jérôme et Stéphane, formateurs à l'UTEC à Avon, accompagnés d'Orane, Cathy, Charlotte apprenties en BTS «Management en Hôtellerie Restauration» et Bryan apprenti en Bac Pro Cuisine.