



# ATELIERS CULINAIRES

par MG ÉVÉNEMENTS

ateliers sucrés et salés pour tous vos invités

*Rendez vos événements encore plus conviviaux avec nos ateliers culinaires. Des stands salés ou sucrés préparés devant vos invités, pour allier spectacle et gourmandise.*

*MG* ÉVÉNEMENTS  
TRAITEUR & LOCATION DE MATÉRIEL POUR ÉVÉNEMENTS

# ATELIERS SALÉS

Idéal pour ajouter une touche gourmande et conviviale à vos réceptions, avec des dégustations préparées sous vos yeux.

## JAMBON SEC

*Découpe à la griffe de jambon sec, servi avec pain et tomates.*

## BROCHETTES À LA PLANCHA

*Duo de brochettes au choix : gambas à la thaï, poulet à la mexicaine, bœuf mariné, ou magret de canard miélé.*



# ATELIERS SALÉS (suite)



## FOIE GRAS

*Démonstration culinaire, découpe à la minute  
et service en direct*

## MOZZARELLA DI BUFFALA

*Démonstration, découpe et service avec  
accompagnements (pêche, melon, tomates cerises...)*

# ATELIERS SUCRÉS

Un moment régressif et convivial qui ravira petits et grands.

## STAND GOURMAND

*Crêpes maison, gaufres chaudes et mini pancakes  
(par barquette de 4).*

## STAND FÊTE FORAINE

*Barbe à papa et pop corn servis à la demande.*





*MG* ÉVÉNEMENTS  
LOCATION DE MATÉRIEL POUR ÉVÉNEMENTS

PLANIFIEZ VOTRE ÉVÉNEMENT DÈS AUJOURD'HUI

[mgevenementiel31@gmail.com](mailto:mgevenementiel31@gmail.com) | [07 68 10 96 17](tel:0768109617)