



S A V E U R S M É T I S S É E S

Escapade culinaire Afro-Européenne

TEAM BUILDING AU TRAVERS DES ATELIERS CULINAIRES Ô2CONTINENTS

Atelier culinaire Samoussa voyageur

Feuilles de brick, panais, champignons, curcuma, sauce tomate à l'arbre à ail, fleur de sel

**

Atelier culinaire produit de saison d'ici et d'ailleurs

Cassolette de potimarron, igname, poireau et de morceaux savoureux de poulet au gratinés au Comté ou au Gouda, Poivre de Penja blanc IGP du Cameroun

**

Atelier culinaire Anti-gaspillage

-(1)Jus de gingembre

-(2)Cookies de farine de riz et maïs (Sans gluten/ recyclage de pulpe de gingembre)

Sandrine LINGOM (Manager Ô2Continents)

Nathalie BRIGAUD, envolées gourmandes (Cheffe Ô2Continents)