



# VERRINES OU BOUCHÉES "AU GOÛT DU JOUR"

PAR ELITE FORMATION  
[www.eliteformationbordeaux.fr](http://www.eliteformationbordeaux.fr)

La formation vous intéresse ? Contactez-nous

[m.guedj@elite-groupe.fr](mailto:m.guedj@elite-groupe.fr)

06 13 50 11 91

## OBJECTIFS DE LA SÉANCE

Apporter de la créativité dans vos réalisations culinaires de cocktails

Savoir utiliser les produits de saison et les insérer à sa carte

Maîtriser les ratios

## PLAN PÉDAGOGIQUE

Vous ne savez plus comment revisiter votre carte ?

Et pourquoi ne pas essayer les verrines ?

En entrée, pour accompagner votre plat principal ou en dessert, les verrines s'adaptent partout ! Décoratives, elles sauront mettre en avant les produits de saison en créant un jeu visuel pour vos clients, qu'il soient 100 ou 500 !