

LE MENU DES ENTREPRENEURS

Master Class Entrepreneur Session #1 20 janvier 2022

AROMATISER SA CONFIANCE

Mini burger aux pousses d'épinards poêlées, chèvre cendré, caviar de tomates confites et coppa

ÉPICER SES PROJETS

Tartare de saumon, mangue, gingembre et grenade, chantilly au wasabi

PARFUMER SA RÉUSSITE

Blinis pesto basilic-roquette, bille de mozzarella et jambon de Parme

ENROBER SON AUDACE

Houmous et billes de betterave au sésame

EMULSIONNER SON INSPIRATION

Velouté de panais-topinambour à la vanille, éclats de chorizo et noisettes concassées

CARAMÉLISER SES RENCONTRES

Tiramisu spéculoos et poires confites

TORRÉFIER SES EXPÉRIENCES

Financiers au chocolat, chantilly à la fève tonka

VITAMINER SON BUSINESS

Salade de suprêmes d'agrumes au sirop badiane-amaretto

BOISSONS

CHAMPAGNE

VIN & SOFT



Mon énergie au quotidien
Business Model - Développement personnel

LE **Rooftop**
de Viry

COMMUNIC
PASSION
VOTRE CHEFFE à DOMICILE