

GLACES THAÏLANDAISES

Les glaces thaïlandaises : vous allez en raffoler !

Rendez-vous sur le stand et demandez le parfum de votre choix à notre cuisinier : pomme, fraise, kiwi.... un mélange... Pas de problème !

En utilisant sa plaque à -30°C, il va mélanger devant vous le lait et les fruits frais demandés, les écraser, les agglomérer alors que l'ensemble gèlent devant vous. Après quelques instants, l'ensemble va être roulé devant vous et déposé dans un gobelet, prêt à être dégusté.

Un stand rare, et très apprécié du public qui aime voir la glace se réaliser devant lui

PERSONNALISATION
POSSIBLE
Serviettes - pots - Stand



TYPE DE RESTAURATION : Sucré

LOCALISATION : Intérieur comme extérieur

DUREE DE PRÉPARATION : environ 20mn - DUREE DEMONTAGE : 20mn

QUANTITE DE PARTICIPANTS : de 30 à 500 et plus - 9m2 nécessaire

VISIONNER
LA VIDEO

Notre vidéo de présentation : <https://youtu.be/CnGxyi-A8hk?si=EWXQoUIQPK5KWMDw>

