Célie Délice
Un chef à votre service

Délices d'automne végétariens

Entrées

Œuf bio poché, noisettes torréfiées et crémeux aux champignons
Gaspacho de betterave, celeri et pomme granny, chèvre frais et mélange d'épices grillées
Tofu local mariné à l'asiatique, sésame torréfié et coriandre, crudités râpées et germes de soja
Galette de courge et quinoa d'Anjou au Sainte-Maure et figue (servie chaude),
salade de saison et graines de courge

Plats

Poulet sauce cacahuète, jolof rice et bananes plantains
Canard à l'orange, mousseline de patate douce
Moussaka traditionnelle
Sandre sauce à l'oseille, embeurrée de chou et poireaux
Waterzoï (pot au feu de poisson et coquillage, bouillon crémé)
Curry breton de lotte aux légumes de saison, boulgour se sarrasin

Fromages

Camembert de Touraine, chutney à la pomme et mesclun au vinaigre de cidre
Sainte Maure de Touraine crémeux, miel de forêt de Touraine et sésame torréfié
Bleu de chèvre de Touraine, poire, noix et mâche
Trio de fromages de Touraine, gelée de Vouvray, mendiants

Desserts

Panna cotta au lait d'amande, nage de fruits à l'hibiscus, amaretti
Tartelette aux agrumes meringuée
Pomme façon tatin, crème fraîche Verneuil, spéculoos
Thé tchaï gourmand
Pavlova au citron vert et fruits exotiques

Et pour débuter votre repas, CélieDélice peut vous proposer un assortiment de bouchées apéritives, accompagnées d'un cocktail maison.

*Tant que la nature veut bien nous donner des tomates en Touraine !

CélieDélice
06 64 99 73 55
www.celiedelice.fr
contact@celiedelice.fr

Carte non exhaustive. Pour toute demande de devis contacter CélieDélice.