Célie Délice
Un chef à votre service

Carte « Délices d'été »

Entrées

Gravlax de saumon, sauce aigrelette à l'aneth et carpaccio de fenouil
Tarte fine aux courgettes, chèvre frais et chorizo / Pesto
Velouté de tomate / Basilic et mozzarella de bufflonne / Tartine espagnole au jambon de Parme
Gaspacho de concombre et poivrons / Maquereau en escabèche / croûton ailés
Rouleaux de printemps aux gambas, coriandre et cacahuètes / mayonnaise au curry

Poissons

Homard grillé sauce béarnaise au corail / Pommes de terre fondantes
Turbot au beurre blanc / Artichauts à la barigoule
Thon rouge mi-cuit pané au sésame / Riz Venere / Piperade aux épices
Saumon mariné à l'asiatique / Nouilles de riz sautées aux légumes

Viandes et plats végétariens

Moussaka traditionnelle (ou végétarienne)
Kefta de boeuf sauce tomate Arrabiata (relevé) / Semoule aux herbes fraîches
Ricotta rôties au thym et citron confit / Tian de légumes
Poulet au curry et noix de cajou / Riz Biryani

Fromages

Assortiment de chèvres au lait crus de la région en différents affinages
Assortiment de fromages au lait cru de Touraine
Assortiment du chef (France entière)

(condiments et salade verte en accompagnement de tous les fromages)

Desserts

Tarte au chocolat noir, framboise fraîches et menthe
Paris-Brest
Tarte aux myrtilles et crème fouettée vanille
Riz au lait crémeux à la vanille, compotée d'abricot et croquant pistache
Financier amande / Lemon curd / Fraises et basilic

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

Menu complet (entrée/plat/dessert) à partir de 35 euros par personne, service compris (jusqu'à 10 convives) et boissons non comprises. Les prix varient en fonction des mets choisis, du nombre de plats et du nombre de convives.

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

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

Célie Délice
Un chef à votre service

Suggestions de menus :

Gourmandises du bistrot (35 euros / personne)

Mise en bouche : Gaspacho de betterave et graines germées

Entrée

Carpaccio de melon en gelée de porto / chiffonnade de Parme
ou
Panna cotta ail basilic / sauce vierge à la tomate/ tuile parmesan

Plat

Epaule d'agneau confite aux abricots secs et amandes / tian de légumes
ou
Cabillaud rôti / beurre blanc vanille / pommes de terre nouvelles / confit de fenouil

Dessert

Nage de fraises / rochers de ricotta à la pistache

_____

Menu saveurs d'été (40 euros / personne)

Mise en bouche : Crème de poivron rouge et chips de chorizo

Entrée

Gravlax de saumon à l'aneth, sauce yaourt et condiment fenouil pomme verte

Plat

Dodine de volaille au chorizo / risotto safrané aux petits pois / confit de poivron rouge

Dessert

Moelleux chocolat, salade de fruits rouges estragon basilic et glace vanille

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

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

Célie Délice
Un chef à votre service

Menu d'inspiration asiatique (45 euros / personne)

Mise en bouche : Rouleau de printemps végétarien, mayonnaise relevée à la savora

Entrée

Tartare de thon rouge à l'asiatique / tuile sésame

Plat

Gambas rôties,/ linguines au curry et lait de coco

Dessert

Perles du Japon coco ananas

_____

Menu Le grand jeu (65 euros / personne)

Mise en bouche : Maki au saumon fumé

Entrée

Ravioles de radis noir au tourteau / mayonnaise au raifort
ou
Terrine de foie gras en gelée de vouvray / confit d'oignons

Plat

Espadon grillé aux fines herbes / risotto au curcuma / courgettes fondantes
ou
Veau basse température / carottes et navets glacés / mousseline de pomme de terre

Fromage

Mille feuilles Etorki cerise noire
ou
Assortiment de 3 fromages affinés au choix

Dessert

Au choix dans la carte des desserts

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

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