



Délices des fêtes

HIVER 2020

 **Célie
Délice**
Un chef à votre service

Pour les fêtes de fin d'année 2020, Célie Délice vous propose un menu spécial en formule traiteur

Petits fours

- | | |
|---|-------|
| • Feuilleté à la provençale (tomate, herbes de Provence emmental) | 0,50€ |
| • Croissant au jambon | 0,60€ |
| • Gougère au sainte-Maure | 0,50€ |
| • Sablé parmesan piment d'Espelette | 0,50€ |
| • Sablé Sainte-Maure sésame | 0,50€ |
| • Sablé cumin gouda | 0,50€ |
| • Sablé mimolette graines de courge | 0,50€ |
| • Tartelette poire noix fourme d'Ambert | 0,60€ |
| • Cannelé au cheddar, bacon et sésame grillé | 0,60€ |
| • Club nordique : Pain nordique, rillettes de saumon | 1,20€ |
| • Mini burger brioché foie gras et confit d'oignon | 3,00€ |
| • Cake magret fumé, amandes et pruneaux salé – (300g) | 6,00€ |
| • Cake chèvre chorizo pesto et graines de courge – (300g) | 6,00€ |

Entrée

- | | |
|---|--------|
| • Terrine de foie gras au Vouvray 500g | 50,00€ |
| • Gelée de Vouvray / chutney pomme échalote / chutney figue oignon rouge - (200g) | 3,80€ |
| • Rillettes de sandre à la ciboulette - (180g) | 6,00€ |
| • Soufflé de butternut, comté et graines de courges | 6,00€ |
| • Saumon gravlax, crème raifort et citron quartier | 10,00€ |
| • Tartare de saint jacques et crème de topinambour / noisettes grillées / vinaigrette à l'huile de noisette | 12,00€ |

Plats chauds

- | | |
|---|---------|
| • Suprême de pintade fermière sauce homardine, garniture au choix | 22,00 € |
| • Filet de bœuf basse température sauce foie gras, garniture au choix | 28,00 € |
| • Plat végétarien : risotto au gorgonzola, champignon et noix | 10,00 € |
| • Plat enfant – 10 ans (1/2 portion) : demi-suprême de pintade fermière sauce foie gras, garniture au choix | 10,00 € |



Garnitures

- Gratin dauphinois
- Légumes racine rôtis (céleri, carottes, panais)
- Duchesses de patate douce
- Risotto aux champignons

Desserts (verrines 15cl)

- | | |
|--|-------|
| • Mont blanc crème de cassis | 4,00€ |
| • Pommes caramélisées, crème fouettée vanille et spéculoos | 4,00€ |
| • Ganache montée au chocolat noir 64%, sablé breton, caramel au beurre salé et cacahuètes grillées | 5,00€ |

Biscuits et Mignardises (150g)

- | | |
|--|-------|
| • Pâtes de coing | 3.00€ |
| • Truffles au chocolat noir 64% | 6,00€ |
| • Spéculoos | 4,00€ |
| • Petits fours amande cerise | 4,80€ |
| • Macarons de Cormery | 4,00€ |
| • Rochers coco au chocolat | 4.50€ |
| • Truffles fruits secs | 4.00€ |
| • Cookies chocolat noisette | 3.80€ |
| • Sablés viennois au chocolat | 3.80€ |
| • Sablés damier vanille chocolat | 3.80€ |
| • Sablés breton | 3.20€ |
| • Pain d'épice ultra moelleux aux dattes – (300g) | 5.00€ |
| • Banana bread aux pépites de chocolat sans gluten | 5.00€ |
| • Cake aux fruits confits – (300g) | 6.50€ |
| • Caramel au beurre salé – (200g) | 3.00€ |
| • Nougat de Tours individuel | 3.00€ |
| • Lemon curd – (200g) | 3.50€ |

**Possibilité de réaliser des paniers gourmands cadeaux.
Composition au choix**



De nombreux plats sont sans gluten ou peuvent être faits sur demande avec de la farine sans gluten.

Des adaptations aux autres intolérances, notamment au lactose, sont également possibles.

Livraison non incluse dans les prix mentionnés ci-dessus.

Carte non exhaustive. Pour toute demande de devis contacter Célie Délice.

Célie Délice
06 64 99 73 55
www.celiedelice.fr
contact@celiedelice.fr

