



Délices du Moment

CARTE TRAITEUR

 **Célie
Jélice**
Un chef à votre service

Apéritif

- Sablés sainte maure/sésame – **5.00€ les 100g (10 pièces environ)**
- Sablés mimolette graine de courge – **5.00€ les 100g (10 pièces environ)**
- Sablés parmesan piment d'Espelette orange – **5.00€ les 100g (10 pièces environ)**
- Sablé gouda cumin – **5.00€ les 100g (10 pièces environ)**
- Gougères au sainte maure – **6.00€ les 150g (12 pièces environ)**
- Houmous (150g) + bâtonnets de carotte (sans gluten ni lactose) – **6.00€**
- Cake chorizo, sainte-maure, graines de courge (300g) – **5.00€**
- Cake rillons pruneaux amandes (300g) – **5.00€**
- Pesto de fanes de radis – **5.00€ le pot de 250g**

Entrées

- Rouleaux de printemps végétariens (crudités de saison, oignon rouge, coriandre, vermicelle de soja, cacahuètes, sans gluten ni lactose) et sauce curry (sans gluten) – **2.50€ pièce**
- Rouleaux de printemps aux gambas, crudités de saison, graines germées, coriandre, vermicelle de soja, sésame et sauce curry (sans gluten) – **5.00€ pièce**
- Rouleaux de printemps à la Tourangelle (rillons, sainte maure, salade, raisins, noix, échalote, persil, sans gluten), sauce vinaigrette à l'huile de noix – **3.00€ pièce**
- Coleslow (250g) – **4.00€**
- Salade de chou rouge au comté, pomme, raisin et graines de courge (250g) – **5.00€**
- Salade de pommes de terre à l'espagnole (thon, œufs mimosa, cornichons, olives noires, citron, persil, huile d'olive, 250g) – **5.00€**
- Salade thaï (tagliatelles de riz, gambas bio, coriandre, concombre, radis, kiwi, sauce soja, citron, huile de sésame, graines de sésame, piment d'Espelette, 300g) – **8.00€**
- Makis végétariens, sauce soja en pipette – **6.00€ les 9**

Plats

Tartes salées au choix :

Pâte maison réalisée avec de la farine bio demi-complète et du beurre Verneuil.

Appareil réalisé avec du beurre Verneuil et de la crème Verneuil, des œufs plein air.

- Fourme, poire et noix – **3.50€ la part, 12.00€ la tarte 4/5 pers.**
- Oignons – **3.00€ la part, 10.00€ la tarte 4/5 pers.**
- Butternut, champignons et parmesan – **3.50€ la part, 12.00€ la tarte 4/5 pers.**

- Rillons, Sainte-Maure, raisins, persil, échalote et noix – **3.80€ la part, 14.00€ la tarte 4/5 pers.**
- Chèvre-épinards - **3.50€ la part, 12.00€ la tarte 4/5 pers.**
- Pâte brisée crue 300g : **2.80€**
- Pâte feuilletée crue 250g : **3.00€**

Pizzas : 12.00€ la pizza 400/500g (sauf margarita à 10.00€)

Pâte maison réalisée avec de la farine local T65 bio (Philippe Joubert).

- Margarita : Base sauce tomate aux oignons et mozzarella bio
- Chèvre chorizo : Base sauce tomate aux oignons maison, Sainte-Maure AOC, chorizo sans sulfites et poivrons verts bio (tant qu'il y en a en Touraine!) origan et olives noires bio
- Jambon champignon : Base sauce tomate aux oignons maison, jambon artisanal, champignons de Paris, mozzarella bio, origan et olives noires bio
- 4 fromages : Base sauce tomate aux oignons maison, bleu de Touraine artisanal, mozzarella de bufflonne bio, parmesan AOP et Sainte-Maure de Touraine AOC, origan et olives noires bio
- Flammenkuche : Base crème Verneuil, oignons et lardons bio
- Tartiflette : Base crème Verneuil, pommes de terre bio, oignons, lardons bio, reblochon fermier, origan
- Pâton de pâte crue : **2.50€ les 300g**

Galettes de sarrasin garnies (sans gluten) au choix : 6.00€

Galettes maison à base de farine de sarrasin bio et œufs plein air

- Andouille, oignons rouges, moutarde et emmental bio
- Rillons hardouin, Sainte-Maure de Touraine AOC, raisins secs bio, noix, échalote, persil
- Champignons de Paris français, persillade, œuf plein air
- Pommes de terre bio, raclette au lait cru, lardons bio
- Jambon artisanal, emmental bio

Galettes de sarrasin nature (sans gluten ni lactose) : 5.00€ les 4

Poke Bowl végétarien (300g) : 7.00€

Riz à sushi, crudités de saison, graines germées, légumineuses, sauce soja, huile de sésame, graines de sésame, sans gluten ni lactose. La composition évolue au fil des saisons et des envies du chef

Poke Bowl saumon (300g) : 10.00€

Riz, saumon label rouge mariné au citron, graines germées, crudités de saison, graines de sésame, gingembre, huile de sésame et sauce soja, sans gluten ni lactose.

Desserts et gourmandises

- Galette des rois frangipane amande ou noisette chocolat ou citron – 12.00€ la 4/5 pers, 20.00€ la 8/10 pers.
- Mi-cuit au chocolat 64% individuel – **3.00€**
- Cake ultra-moelleux aux dattes – **5.00€ le cake 300g**
- Nougat de Tours – **3.00€ l'individuel, 12.00€ la tarte 5/6 pers.**
- Tarte aux figues amandines – **12.00€ la tarte 4 pers, 22.00€ la tarte 8 pers**
- Tarte fine caramélisée aux pommes – **12.00€ la tarte 4/6 pers, 20.00€ la tarte 8/10 pers**
- Riz au lait au caramel salé (sans gluten) – **2.80€ la verrine de 150g, 6.50€ les 500g**
- Tiramisu – **3.00€ la verrine de 150g**
- Banana bread (sans gluten sans lactose) – **5.50€ le cake 300g**
- Cookies chocolat noisette – **6.00€ les 4**
- Macarons de Cormery (sans gluten sans lactose) – **5.00€ les 5**
- Spéculoos – **6.00€ les 180g** (10 environ)
- Energie Balls datte raisin sésame – **1.20€ l'unité, 6.00€ les 6** (sans gluten sans lactose)
- Sablés breton – **5.00€ les 180g** (10 environ)
- Pâtes de coing artisanale – **2.50€ les 100g**
- Rochers coco au chocolat noir 64% (sans gluten sans lactose) – **6.00€ les 5**
- Pot de caramel au beurre salé (sans gluten) – **3.00€ le pot de 200g**
- Lemon curd (sans gluten) – **4.00€ le pot de 200g**

Plateaux repas entreprises

Entrée + plat + dessert + pain + couverts, verre et serviette compostables : **15.00€ 18.00€** avec fromage. [Voir les détails sur notre page dédiée plateaux repas](#)

Boissons en bouteilles en verre :

Evian 1l : **3.50€**

San Pellegrino 1l : **4.00€**

Jus de pomme bio : **7.50€**

Forfait 3 softs (0.2l de chaque par pers.) : **4.00€**

Certains 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.
(gratuite sur Fondettes)

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

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

Célie Délice
4 allée Jacqueline Auriol - 37230 Fondettes
RCS Tours n° SIRET 802 334 870 00028 – APE 5621Z
TVA non applicable, art. 293 B du CGI