

Délices de Touraine

Entrée

Œuf poché sauce au Chinon (oignons, lard fumé, croûtons)

Ou

Tatin au Sainte-Maure et oignons confits, crudités de saison

Ou

Galipettes aux rillettes et oignons rouges du pays et/ou au Sainte-Maure et échalotes, salade de saison

Ou

Rouleaux de printemps à la tourangelle (version salade possible)
(rillons, sainte-maure, raisins secs, noix, mâche, échalote, cerfeuil), vinaigrette à l'huile de noix

Ou

Escargots à la tourangelle (sauté au beurre d'escargot, échalote, vin blanc et champignons)

Plat

Mignon de porc « Roi Rose » en marinade miel soja cuit basse température,
poires tapées de Rivarennnes et grenailles en persillade

Ou

Fricassée de volaille fermière de Touraine à la Lochoise
(oignons, champignons, crème Verneuil, Touraine Sauvignon)

Riz pilaf au massalé

Ou

Filet de sandre au Montlouis

Risotto au safran de Touraine, Touraine blanc et légumes de saison

Ou

Andouillette au Saint Nicolas de Bourgueil, mousseline de pomme de terre

Fromage

Tartine de Sainte-Maure, pain aux fruits secs et miel de Touraine (chaud)

Ou

Sainte-Maure frais pané aux fruits secs (chaud)

Ou

Faisselle de chèvre aux fines herbes, sel et poivre

Ou

Assortiment de fromages de la région (vache, brebis et chèvre), confiture de Vouvray

Ou

Assortiment de chèvres de la région, confiture de Vouvray

Accompagnés d'un mesclun (vinaigrette à l'huile de noix)

Dessert

Nougat de Tours
Ou
Poire tapée pochée au Bourgueil, macarons de Cormery
Ou
Tarte Vigneronne (tarte aux pommes nappée d'une gelée de vin rouge)
Ou
Amourette aux noisettes, ganache chocolat et noix
Ou
Riz au lait au safran de Touraine
Ou
Tarte bon chrétien (pâte sucrée, poires caramélisée, appareil financier aux noisette)

Prix de la prestation chef à domicile (hors déplacement le cas échéant), pour un apéritif, une entrée, un plat, un fromage et un dessert, pain et service à l'assiette compris, boissons et vaisselle non compris :

Nbre pers.	prix/pers.
2	90
3	80
4	80
5	65
6	60
7	58
8	55
9	52
10	50

Au-delà de 10 personnes, la cheffe ne pourra assurer le service seule. Un ou des serveur(s) seront nécessaire(s) et facturé(s) en plus. Le tarif horaire est de 18 euros/heure. Le temps facturé comprendra le temps de déplacement aller-retour, le temps de mise en place et de rangement. Un service de location de vaisselle, de dressage de la table, de conception/impression des menus, et de décoration peut également vous être proposé sur devis.