



Délices des fêtes

NOËL 2021

 **Célie
Délice**
Un chef à votre service

Composez votre repas de fête parmi nos propositions.

Notre carte est 100% faite maison et réalisée avec des produits frais et de qualité.

Notre menu comprend :

- L'apéritif,
- L'entrée,
- Le plat,
- Le dessert.

Menu valable pour le mois de Décembre. Pour toutes commandes, merci de nous **contacter au minimum 1 semaine avant**. Réservation possible jusqu'au 17 Décembre pour le dîner du 24. (menu ou à la carte)

La livraison, le pain et les boissons ne sont pas inclus dans les prix mentionnés ci-dessous.

Nous nous engageons :

- **Tous nos plats sont entièrement faits maison,**
- **Les produits utilisés sont frais et de saison, locaux et de qualité, bio ou fermiers / artisanaux / labellisés (label rouge, AOP/AOC, IGP, Roi Rose)**



Fait Maison



Produits Bio



Produits Labélisés



DELICES

des *Fêtes*

35.00 € / personne

Apéritif - 6 pièces / personne

Cannelés aux crevettes et persillade
Soufflés de tourteau au curry
Choux à la crème de champignons à la truffe
Feuilletés pomme boudin noir
Verrines tartare de Saint-Jacques à l'huile de noisette, crème de topinambour
Brochettes rillon laqué et pruneaux

Entrées

Le saumon* en 3 façons

Wraps de saumon façon gravlax, crème citron raifort, tartare de pomme à l'échalote,
Tartare de saumon aux agrumes et piment d'Espelette, crème d'avocat,
Saumon mi-cuit, mariné soja gingembre et agrumes, graines de sésame torréfiées.

ou

Le foie gras** en 3 façons

Royale de foie gras, chutney de pomme et crumble aux épices spéculoos,
Burger de terrine de foie gras maison et confit d'oignons rouges,
Brochette de foie gras poêlé, poire tapée et magret fumé.

supp 2.00€

*Label rouge

** IGP (sud ouest de la France)



Plats chauds

Cuisse de canard confite maison,**
poêlée de marrons aux pommes et champignons sautés.

ou

Matelote cabillaud, Saint Jacques et gambas,
crème safranée au citron et légumes de saison.
supp 4.00€ / personne

ou

Suprême de chapon sauce homardine à l'estragon,
pommes grenailles en persillade et légumes glacés.
supp 6.00€ / personne

** IGP (sud ouest de la France)

Desserts

Bûche marron-cassis

Génoise punchage sirop à la crème de cassis (alcool évaporé lors de la cuisson),
mousse marron, insert cassis, glaçage crème de marron et marrons glacés.

ou

Bûche pomme-vanille et épices

Génoise punchage sirop à la manzana (alcool évaporé lors de la cuisson),
dés de pommes sautées à la cardamome, crème onctueuse vanille et sablé breton.

ou

Bûche chocolat-caramel

Génoise cacao, ganache montée au chocolat, caramel au beurre salé,
cacahuètes grillées, glaçage chocolat noir.

Plat enfant - jusqu'à 10 ans (1/2 portion)

- Demi-suprême de chapon fermière à la crème et pommes grenailles – **10.00€ / enfant**



A la carte

- **Apéritif** - **10.00€** (6 pièces par personne)
- **Saumon en 3 façons** - **10.00€** (Portion pour 1 personne)
- **Foie gras en 3 façons** - **12.00€** (Portion pour 1 personne)
- **Terrine de foie gras au Vouvray** - **8.00€ les 60g** (Portion pour 1 personne)
- **Terrine de foie gras au Vouvray** - **28.00€ les 250g / 50.00€ les 500g** (Portion pour 8 personnes)
- **Chutney de figues de Fondettes et oignons rouges** - **5.00€ le pot de 200g**
- **Chutney de pommes (bio et locales) à l'échalote** - **4.50€ le pot de 200g**
- **Saumon gravlax, crème Verneuil au raifort et tartare de pomme à l'échalote** - **6.80€ les 80g** (Portion pour 1 personne)
- **Soufflé de butternut au comté, salade de saison** - **6.00€** (Plat végétarien, Portion pour 1 personne)
- **Matelote cabillaud, Saint Jacques et gambas** - **18.00€** (Portion pour 1 personne)
- **Risotto aux légumes** - **8.00€** (Plat végétarien, Portion pour 1 personne)
- **Tofu de Touraine mariné à l'Asiatique, pommes grenailles en persillade et champignons sautés** - **12.00€** (Plat végétarien, Portion pour 1 personne)
- **Cuisse de canard confite maison** - **14.00€** (Portion pour 1 personne)
- **Suprême de chapon sauce homardine à l'estragon** - **20.00€** (Portion pour 1 personne)
- **Plateau de fromages régionaux** - **6.00€** (Portion pour 1 personne)
Tomme de Touraine, Galet de Loire, Bleu de chèvre de Touraine et Sainte-Maure de Touraine, mendiants
- **Bûche marron-cassis** - **18.00€** (Portion pour 4 personnes) / **32.00€** (Portion pour 8 personnes)
- **Bûche pomme-vanille et épices** - **18.00€** (Portion pour 4 personnes) / **32.00€** (Portion pour 8 personnes)
- **Bûche chocolat-caramel** - **20.00€** (Portion pour 4 personnes) / **38.00€** (Portion pour 8 personnes)
- **Nos trois bûches sont déclinées en verrine pour une version sans gluten** (pas de génoise) - **5.00€** (Portion pour 1 personne)





Pour nous contacter
06.64.99.73.55
contact@celiedelice.fr
www.celiedelice.fr