

Célie Délice

Un chef à votre service





NOTRE CHEFFE S'OCCUPE DE TOUT !

**Recevez en toute tranquillité vos invités,
Partagez un moment unique avec notre Cheffe,
Savourez un repas d'exception dans l'intimité.**

Nous nous déplaçons jusqu'à vous, apportons tous les ingrédients nécessaires, préparons le repas dans votre cuisine, servons les convives à table et nettoyons la cuisine avant de partir.

Nos menus comprennent :

- o **La mise en bouche,**
- o **L'entrée,**
- o **Le plat,**
- o **Le dessert,**
- o **Le pain**

Le fromage est en supplément.

Le repas est identique pour tous les convives et composé selon les propositions de menus.

Le service à l'assiette par la cheffe est compris dans la prestation jusqu'à 8 personnes.

Nous nous engageons :

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



Fait Maison



Produits Bio



Produits Labellisés



DELICES de Touraine

ENTREE

- Œuf poché sauce au Chinon (oignons, lard fumé, croûtons)
- Tatin au Sainte-Maure et oignons confits, crudités de saison  
- Galipettes aux rillettes et oignons rouges du pays et/ou au Sainte-Maure et échalotes, salade de saison
- Rouleaux de printemps à la tourangelle (rillons, sainte-maure, raisins secs, noix, mâche, échalote, cerfeuil), vinaigrette à l'huile de noix
- Escargots à la tourangelle (sauté au beurre d'escargot, échalote, vin blanc et champignons)

PLAT

- Porc de Touraine « Roi Rose » en marinade miel soja cuit basse température, poires tapées de Rivarennnes et grenailles en persillade
- Fricassée de volaille fermière de Touraine à la Lochoise (oignons, champignons, crème Verneuil, Touraine Sauvignon), riz pilaf au massalé ccccccc
- Filet de sandre au Montlouis, risotto au safran de Touraine, Touraine blanc et légumes de saison
- Andouillette au Saint Nicolas de Bourgueil, mousseline de pomme de terre

FROMAGE (en supplément)

- Tartine de Sainte-Maure, pain aux fruits secs et miel de Touraine (chaud) 
- Sainte-Maure frais pané aux fruits secs (chaud) 
- Faisselle de chèvre aux fines herbes, sel et poivre
- Assortiment de fromages de la région (vache, brebis et chèvre), confiture de Vouvray 
- Assortiment de chèvres de la région, confiture de Vouvray

Tous nos fromages sont accompagnés d'un mesclun (vinaigrette à l'huile de noix)

DESSERT

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



Plat Végétarien



Contient du gluten



Contient du lactose



DELICES

d'Été

ENTREE

- Tatin de tomate à la moutarde, pousses de saison, parmesan et sauce verte  
- Courgette rôtie farcie au chèvre frais, zatar et herbes fraîches, tartare de fraises et tomates au balsamique, et graines de tournesol torréfiées 
- Œuf poché, romaine sauce caesar et croûtons ailés  
- Papeton d'aubergine, gremolata 

PLAT

- « Fish and chips » : Tempura de filet de poisson en fonction du marché, potatoes au curry breton, salade de saison et sauce tartare
- Paëlla aux fruits de mer
- Tataki de rumsteck bio, wok de légumes de saison et rösti de pomme de terre
- Poulet fermier au citron et piment d'Espelette, confit de courgettes et semoule aux herbes
- Ramen aux nouilles de sarrasin, tofu de Touraine fumé, œuf mollet, champignons et légumes de saison 
- Charlotte d'aubergine farce aux épinards, haricots noirs et raz el hanout, riz rouge de Camargue et sauce vierge à la menthe 

FROMAGE (en supplément)

- Assortiment découverte des fromages de Touraine* 
- Assortiments de fromages* d'été français du meilleur choix selon arrivage : Saint nectaire, Ossau Iraty, Epoisse, Cantal jeune, Tomme de Savoie, Brie, Chaource, Chèvres... 

Tous nos fromages sont accompagnés de mendiants, condiments et salade verte

* Fromages au lait cru

DESSERT

- Sablé breton napé de chocolat noir 64% / framboises fraîches et coulis de framboise 
- Tartelette chocolat framboises et menthe 
- Pêche melba
- Savarin aux fraises
- Riz à l'impératrice, abricots rôtis au miel et pistaches torréfiées
- Brioche perdue, crème fouettée vanille et myrtille  



Plat Végétarien



Contient du gluten



Contient du lactose



CHEF à Domicile

Le prix de la prestation Chef à Domicile varie en fonction du nombre de convives.
(hors déplacement le cas échéant)

Nbre de personne	Prix TTC par personne	
2	89.10 €	(81.00€ HT)
3	79.20 €	(72.00€ HT)
4	69.30 €	(63.00€ HT)
5	64.35 €	(58.50€ HT)
6	59.40 €	(54.00€ HT)
7	54.45 €	(49.50€ HT)
8	51.48 €	(46.80€ HT)
9	49.50 €	(45.00€ HT)
10	47.52 €	(43.20€ HT)
+10	sur devis	

Les boissons et la vaisselle ne sont pas compris dans cette tarification.

Un service de location de vaisselle peut également vous être proposé sur devis.

Des frais de déplacement s'appliqueront au-delà de 10 km à raison de 0.75€/km HT.

N'hésitez pas à nous contacter pour échanger sur votre événement.

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