

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 et les pièces apéritives sont 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 6 personnes. Au-dessus de 6 convives, un serveur sera ajouté en supplément, comprenant, l'installation, le service et le rangement.

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 et oignons confits / lard fumé et croûtons aillés
- Tatin au Sainte-Maure et oignons confits / crudités de saison 
- Galipettes (champignons farcis d'une duxelles et de rillettes de Tours ou de Sainte-Maure) / 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 « Roi Rose » en marinade miel soja cuit basse température, poires tapées de Rivarennnes et grenailles en persillade  
- Suprême de volaille fermière à la Lochoise (oignons, champignons, crème Verneuil, Touraine Sauvignon) Riz pilaf au massalé 
- 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



Plat Végan



Sans Gluten



Sans Lactose



DELICES de Printemps

ENTREE

- Œuf poché / asperges blanches / crème parmesan / croutons et chips de lard fumé
- Crème de fève, jeunes pousses et légumes de printemps au chorizo (servi tiède) 
- Asperges vertes crues et cuites / chantilly au bleu de chèvre de Touraine / Poire / crumble aux noix 
- Comme des ravioles de radis red meet au fromage de chèvre frais et herbes fraîches / tétragone / pesto d'ail des ours  

PLAT

- Osso bucco à la milanaise / linguines 
- Poisson du moment façon meunière / pommes de terre fondantes / tombée d'épinard à l'ail des ours et crème Verneuil 
- Piccata de dinde à la sauge, graines de moutarde, câpres et tomates confites / polenta crémeuse au parmesan / roquette 
- Tataki de bœuf / nouilles soba aux légumes / sésame grillé 

FROMAGE (en supplément)

- Toast de Sainte-Maure chaud aux fruits secs / jeunes pousses d'épinard
- Galette de sarrasin croustillante au Galet de la Loire / pomme fruit caramélisée / roquette
- Assortiment de chèvres de la région / gelée de Vouvray / mâche
- Milles feuilles de tomme de Touraine et pâte de coin, noix du Brésil / cresson
- Assortiment de 3 fromages locaux, mendiants / mesclun

DESSERT

- Poire caramélisée / ganache montée au chocolat et piment d'Espelette / crumble sarrasin
- Fraises et framboise / sirop à l'estragon / ricotta au citron / pistaches torréfiées 
- Tiramisu aux speculoos
- Comme une nougatine / compotée fraise rhubarbe au basilic  



Plat Végétarien



Plat Végan



Sans Gluten



Sans 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 HT par personne
2	80.00€ HT
3	70.00€ HT
4	62.00€ HT
5	58.00€ HT
6	55.00€ HT
7	55.00€ HT
8	52.00€ HT
9	50.00€ 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 0.85€/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