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 :

- **La mise en bouche,**
- **L'entrée,**
- **Le plat,**
- **Le dessert,**
- **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. A partir de 6 convives, un serveur est inclus dans le prix, au-dessus de 20 convives un serveur sera ajouté en supplément.

Le service comprant l'installation, le dressage de la table, 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 Labélisés

Célie Délice
Un chef à votre service

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 Rivarennes et grenailles en persillade
- Fricassée de volaille fermière de Touraine 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 — Contient du gluten — Contient du lactose

DELICES d'Hiver

ENTREE

- Bavarois de carotte / sauce miso-noix / germes de poireaux / noix et salade d'hiver
- Trévise / champignons / chiffonnade de jambon / sauce blanche à l'huile de truffe
- Tartelette magret fumé, bleue de Hongrie, bleu de chèvre de Touraine et noix
- Fraicheur de tourteau aux agrumes / macédoine au raifort
- Oeuf cocotte aux champignons de saison / Tartine au beurre d'escargot

PLAT

- Saint Jacques snackées au beurre demi-sel / compotée de pommes fruit sautées à l'échalote déglacées au cidre / sarrasin sauté
- Poisson du moment / Choucroute et pomme fondante / Beurre blanc Nantais au haddock
- Saumon Label Rouge à la canadienne / poutine de légumes racines
- Poitrine de Porc Roi Rose marinée à l'asiatique cuite basse température / écrasé de pomme de terre
- Risotto aux légumes de saison

FROMAGE (en supplément)

- Galet de Loire / chutney pomme échalote / pomme fruit et graines de courge
- Assortiment de chèvres de la région / mâche en vinaigrette à l'huile de noix et gelée de Vouvray
- Assortiment de fromages régionaux

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

DESSERT

- Dacquoise amande / crémeux au thé vert matcha / kaki
- Choux croustillants au praliné / sauce chocolat noisette
- Moelleux aux amandes / compotée de poires
- Tiramisu marron cassis
- Pomme tatin / Crème Verneuil / Sablé breton

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)

Nbre de personne	Prix HT par personne
2	80.00€ HT
3	70.00€ HT
4	65.00€ HT
5	60.00€ HT
6	58.00€ HT
de 7 à 9	55.00€ HT
10	50.00€ HT
+10	sur devis

(TVA à 10%)

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

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

Des frais de déplacement s'appliqueront 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

Célie Délice
Un chef à votre service