

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.

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 et persillade  
- Courgette rôtie farcie au chèvre frais, zatar et herbes fraîches, sauce vierge et graines de tournesol torréfiées  
- Œuf poché, romaine sauce caesar et croûtons ailés  
- Panna cotta parmesan / caviar d'aubergine et tomate / tuile parmesan  

PLAT

- Filet de poisson meunière (en fonction du marché), potatoes au curry breton, salade de saison et sauce tartare
- Cuisse de canard laqué, wok de légumes de saison
- Poulet fermier au citron confit et piment d'Espelette, tajine de légumes aux olives
- Blanquette végétarienne au shiitakés, riz pilaf aux amandes 
- Charlotte d'aubergine farce pois chiche au raz el hanout, bouillon tomate à la harissa, semoule coriandre et raisins 

FROMAGE (en supplément)





- Assortiment découverte des fromages de Touraine
- Assortiments de fromages français : Comté affiné ou Abondance ou Ossau-Iraty / Saint Nectaire ou Tomme de Savoie ou Morbier / Brie de Meaux ou Chaource ou Camembert de Normandie / Bleu d'Auvergne ou Fourme d'Ambert ou Bleu des Causses
- Assortiment de fromages de chèvres : Tomme de chèvre, Bleu de chèvre, Selles sur Cher et Pouligny Saint Pierre

Fromages au lait cru

Gelée de Vouvray maison ou pain aux fruits secs et s en accompagnement

Tous nos fromages sont accompagnés d'une salade verte de saison

DESSERT

- Tartelette chocolat framboises et menthe 
- Pêche pochée, ricotta rôtie miel et citron, pistaches caramélisées 
- Savarin aux fraises
- Riz à l'impératrice, abricots rôtis au romarin
- Brioche perdue, crème fouettée vanille et confit de myrtilles  



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	90.00€ HT
3	80.00€ HT
4	75.00€ HT
5	70.00€ HT
6	68.00€ HT
7	65.00€ HT
8 et 9	62.00€ HT
+10	sur devis

(TVA à 10%)

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 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