

# 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
- 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 de Printemps

---


## ENTREE

- Feuilleté d'asperges blanches / sauce hollandaise 
- Crème d'asperges vertes / pointes d'asperges vertes / oeuf mollet / croque-monsieur  
- Poireaux braisés sauce caesar / crumble parmesan  
- Ravioles aux morilles / Velouté au vin jaune  






## PLAT

- Osso bucco à la milanaise / linguines maison au pesto 
- Truite au beurre citron / pommes de terre nouvelles / tombée de feuilles de blettes à l'oseille
- Magret de canard laqué / Printanière de légumes
- Dos de cabillaud demi-sel au chorizo / Risotto au riz Carnaroli de Camargue et parmesan AOP

## 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 / riz au lait crémeux à la vanille / granola 
- Mi-cuit au chocolat, framboises fraîches et coulis framboise
- Banoffee : fond de tarte aux épices spéculoos, confiture de lait, banane, crème fouettée vanille et copeaux de chocolat  
- Cheese cake citron / base amande grillées / fraises fraîches / coulis à la fraise  



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**