

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 Rivarennais 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)



sans gluten



sans lactose



DELICES

d' *Hiver*

ENTREE

- Bavaois de carotte, sauce miso-noix, germes de poireaux, noix et salade d'hiver  
- Artichaut rôti, crème de parmesan, trévisse 
- Oeufs mimosa, mayonnaise à l'huile de truffe et duxelle de champignons, carpaccio de champignons  
- Tatin d'endive au bleu d' Auvergne, miel et kasha, mâche vinaigrette à l'orange
- Velouté de chou rave au parmesan, chips de magret séché 

PLAT

- Saint Jacques snackées au beurre demi-sel, pommes fruit sautées et échalotes confites déglacées au cidre, sarrasin grillé 
- Poisson du moment, haddock et gambas, choucroute et pommes de terre persillées, beurre blanc Nantais 
- Filet de Bœuf Stroganoff, frites de légumes racines 
- Tajine d'agneau aux pruneaux, noix de cajou et amandes grillées, semoule fine aux herbes fraîches et 4 épices  
- Butter chicken, riz pilaf aux amandes 
- Butternut rôtie, Morbier, noix de Grenoble torréfiée, confit d'oignon au vinaigre balsamique

FROMAGE (en supplément)

- 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 accompagnés de mendiants, condiments et salade verte

DESSERT

- Pavlova aux fruits de saison 
- Choux croustillants au praliné et poire caramélisée
- Flan coco, coulis de mangue
- Tiramisu marron cassis
- Tarte fine caramélisée aux pommes
- Ananas flambé, glace vanille et tuile amande



sans gluten



sans 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
4	75.00€ HT
5	70.00€ HT
6	68.00€ HT
7	65.00€ HT
8 et 9	62.00€ HT
10	55.00€ 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.

Un serveur viendra en soutien de la cheffe à partir de 8 convives (en supplément)

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