

# 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)



sans gluten



sans lactose



# DELICES de *Printemps*

---

## ENTREE

- Asperges blanches sauce mousseline, feuilleté au saumon fumé et zestes de citron
- Asperges verte, brick de chèvre aux herbes fraîches, crème de balsamique et huile de noisette
- Bhaji (beignets indiens) à l'oignon, Raïta de concombre et sauce aigre douce piquante
- Dumplings crevette, sauce soja corsée, piment d'Espelette et huile de sésame, cébette et oignons crispy
- Œuf mollé mariné à la coréenne, riz vinaigré et courgettes fondantes, graines de sésame grillées et huile de sésame

## PLAT

- Gnocchis d'épinards sautés à l'ail et à la sauge, tombée de vert de blettes, zestes de citron et gingembre, beurre blanc à la nori
- Blanquette végétarienne aux champignons, riz 3 couleurs IGP de Camargue
- Osso bucco à la milanaise, linguines maison au pesto
- Cuisse de canard IGP du sud ouest laqué miel soja et mélange 5 parfums, wok de légumes nouveaux et feuilles de riz  
- Dos de cabillaud demi-sel au lait de coco et curry Royal, petits légumes, semoule fine aux herbes fraîches 

## 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



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**