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.

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 ccccccccc
- 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'Eté

ENTREE

- Paris-Brest salé aux poivrons confits, crème montée au chèvre frais, citron confit et piment d'Espelette, basilic, chiffonnade de chorizo et graines de tournesol grillées
- Gambas croustillantes, carpaccio de fenouil à l'italienne et sauce caesar
- Tarte fine aux tomates, mozzarella de bufflonne, pesto et roquette
- Poireaux braisé sauce gribiche

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 tomaté 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
Tous nos fromages sont accompanés d'une salade verte de saison

DESSERT

- Tartelette chocolat framboises et menthe
- Pèche 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
4	75.00€ HT
5	70.00€ HT
6	68.00€ HT
7	65.00€ HT
8 et 9	65.00€ HT
10	60.00€ 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 0.95€/km TTC.

Un serveur viendra en soutient 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

Célie Délice
Un chef à votre service