

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 tourangelles (rillons, sainte-maure, raisins secs, noix, mâche, échalote, cerfeuil), vinaigrette à l'huile de noix
- Escargots à la tourangelles (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 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' *Automne*

ENTREE

- Tartare de Saint Jacques, topinambours, mâche et noisette
- Tarte butternut chèvre et miel, salade de saison  
- Rouleaux de printemps aux gambas, légumes de saison, vermicelles de soja, coriandre, cacahuètes grillées, oignons frits, sauce curry
- Poireaux rôtis en feuille de nori, sauce caesar 
- Spanakopita (filo, féta, œufs, épinards, menthe, pignons de pin) 

PLAT

- Gnocchis de potimarron, crème de poireaux eu parmesan et lard fumé 
- Risotto aux champignons et bleu de chèvre, noix torréfiées 
- Saint Pierre rôti, siphon de cèleri et confit d'échalotes, chips de sarrasin
- Raie aux câpres, pommes persillées et fenouil glacé
- Pintade sauce poulette, pack choï sauté à l'ail et purée d'artichaut
- Paleron de bœuf braisé, carottes et betteraves rôties au sirop d'érable au Vadouvan, rösti de pomme de terre

FROMAGE (en supplément)

- Chèvre chaud à la compotée de figue, mendiants, accompagnés d'une salade de saison
- Trio de fromages de Touraine (au choix), gelée de Vouvray et salade de saison : Sainte-Maure de Touraine / Tomme de vache / Galet de la Loire
- Trio de chèvre du Val de Loire et salade de saison : Bleu de chèvre, Valençay et Selles sur Cher
- Croustillant pomme camembert et pignons de pin, accompagnés d'une salade de saison

DESSERT

- Merveilleux au marron et crème de cassis
- Brioche perdue, poire caramélisée et crème Verneuil  
- Gâteau crumble aux prunes et amandes 
- Tarte Bourdaloue 
- Tarte fine aux pommes 
- Dacquoise noisette cacao, ganache montée au chocolat et croustillant praliné  
- Gâteau Nantais au citron 
- Cheese cake potimarron et orange 



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 tarification.

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