

# 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 fromage,**
- o **Le dessert,**
- o **Le pain**

Pièces apéritives possibles 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

45.00€ - 38.00€ sans fromage

## Mise en bouche

### 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

- 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

---

### Mise en bouche

#### ENTREE

- Tarte butternut chèvre et miel, salade de saison - 10.00€  
- Tartare de Saint Jacques, topinambours, mâche et noisette - 15.00€
- Rouleaux de printemps aux gambas, légumes de saison, vermicelles de soja, coriandre, cacahuètes grillées, oignons frits, sauce curry - 12.00€
- Poireaux rôtis en feuille de nori, sauce caesar - 10.00€ 
- Spanakopita (filo, féta, œufs, épinards, menthe, pignons de pin) - 12.00€ 

#### PLAT

- Gnocchis de potimarron, crème de poireaux eu parmesan et lard fumé - 15.00€ 
- Risotto aux champignons et bleu de chèvre, noix torréfiées - 15.00€ 
- Saint Pierre rôti, siphon de cèleri et confit d'échalotes, chips de sarrasin - 28.00€
- Raie aux câpres, pommes persillées et fenouil glacé - 22.00€
- Pintade sauce poulette, pack choï sauté à l'ail et purée d'artichaut - 22.00€
- Paleron de bœuf braisé, carottes et betteraves rôties au sirop d'érable au Vadouvan, rösti de pomme de terre - 20.00€

#### FROMAGE (8.00€)

- 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 (8.00€)

- 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*

---

Nous sommes à votre écoute pour toutes demandes spécifiques (anniversaire, EVJF, etc..) Nous prenons également en compte les régimes particuliers ou allergies.

## **Prestation à partir de 8 personnes.**

A la tarification du menu doit être rajouté le temps de privatisation de la cheffe et d'un serveur (à 45.00€/heure). Comprenant, le déplacement, l'installation, le dressage de la table, le service du repas à l'assiette et le rangement de la cuisine (sur une base de 5 heures\*)

## **Les boissons et la vaisselle ne sont pas comprises dans cette tarification.**

Un accord met/vin et un service de location de vaisselle peut également vous être proposé sur devis.

N'hésitez pas à nous contacter pour échanger sur votre événement.

\*Estimation, sera facturé en fonction du temps réel de service.

Pour nous contacter  
**06.64.99.73.55**  
contact@celiedelice.fr  
**www.celiedelice.fr**