

Un chef à votre service







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,
- o L'entrée,
- Le plat,
- · Le fromage,
- o Le dessert,
- 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 ∫rais et de saison, locaux et de qualités, bio ou ∫ermier/artisanaux/labellisés (label rouge, AOP/AOC, IGP, Roi Rose).













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), vinâigrette à l'huile de noix
- Escargots à la tourangelle (sauté au beurre d'escargot, échalote, vin blanc et champignons)

- 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
- 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)







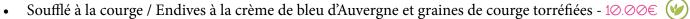






Mise en bouche

ENTREE







- Artichaut rôti / Crème de parmesan / Bellota 12.⊘⊘€ (1)
- Oeuf mollé / Bouillon miso crémeux aux champignons / Condiment à la truffe noire du Périgord / Chips parmesan - 12.⊘⊘€ 🕡
- Tatin d'oignon rouge au chèvre frais / Mâche et noisettes torréfiées 1⊘.⊘⊘€ (🎉
- Samoussas aux rillons et oignons rouges confits / Carpaccio de betteraves 10.00€

ΡΙΔΤ

- Saint Jacques snackées au beurre demi-sel / Pommes fruit sautées et échalotes confites déglacées au cidre / Sarrasin grillé - 22.⊘⊘€
- Poisson du moment, haddock et gambas / Choucroute et pommes de terre persillées / Beurre blanc Nantais - 2∅.∅∅€ (
- Filet de Bœuf Stroganoff / Frites de légumes racines 28.⊘⊘€
- Tajine d'agneau français aux pruneaux / Noix de cajou et amandes grillées / Semoule fine aux herbes fraîches et 4 épices - 2⊘.⊘⊘€
- Butter chicken / Légumes de saison / Riz pilaf aux amandes 18.⊘⊘€
- Butternut rôtie / Morbier / Noix de Grenoble torréfiées / Confit d'oignon au vinaigre balsamique 16.⊘⊘€

FROMAGE (8.00€)

- 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 accompanés de mendiants, condiments et salade verte

DESSERT (8.00€)

- Pavlova aux fruits de saison
- Choux croustillants au praliné et poire caramélisée (🎉
- Flan coco, coulis de mangue
- Tiramisu marron cassis (1)
- Tarte fine caramélisée aux pommes
- Ananas flambé, glace vanille et tuile amande (1)









CHEF à Domicile

Nous sommes à votre écoute pour toutes demandes spécificques (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 tarifiation.

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

N'hésilez 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

