



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 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 Rivarennaises 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 noisettes) 



Plat Végétarien



Contient du gluten



Contient du lactose



DELICES d' *Hiver*

Mise en bouche

ENTREE

- Soufflé à la courge / Endives à la crème de bleu d'Auvergne et graines de courge torréfiées - 10.00€  
- Artichaut rôti / Crème de parmesan / Bellota - 12.00€ 
- Oeuf mollé / Bouillon miso crémeux aux champignons / Condiment à la truffe noire du Périgord / Chips parmesan - 12.00€  
- Tatin d'oignon rouge au chèvre frais / Mâche et noisettes torréfiées - 10.00€   
- Samoussas aux rillons et oignons rouges confits / Carpaccio de betteraves - 10.00€

PLAT

- Saint Jacques snackées au beurre demi-sel / Pommes fruit sautées et échalotes confites déglacées au cidre / Sarrasin grillé - 22.00€
- Poisson du moment, haddock et gambas / Choucroute et pommes de terre persillées / Beurre blanc Nantais - 20.00€ 
- Filet de Bœuf Stroganoff / Frites de légumes racines - 28.00€
- Tajine d'agneau français aux pruneaux / Noix de cajou et amandes grillées / Semoule fine aux herbes fraîches et 4 épices - 20.00€ 
- Butter chicken / Légumes de saison / Riz pilaf aux amandes - 18.00€
- Butternut rôtie / Morbier / Noix de Grenoble torréfiées / Confit d'oignon au vinaigre balsamique - 16.00€ 

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 accompagnés 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 
- Tarte fine caramélisée aux pommes 
- Ananas flambé, glace vanille et tuile amande 



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