



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

48.00€ - 42.00€ 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 cccccc
- 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'Été

58.00€ - 52.00€ sans fromage

Mise en bouche

ENTREE

- Tartare de tomates multicolores à la pêche, crème à l'ail noir et huile basilic / roquette, pistaches grillées 
- Poivrons confits sur crème ricotta ail rôti et citron, crackers aux graines 
- Céviche de poisson blanc à la tahitienne
- Témaki spicy au thon et oignon cébette
- Lobster roll (homard accompagné pain brioché grillé) 

PLAT

- Filets de rougets marinades de Antilles, riz créole (pilaf au safran, ail, oignon, poivron rouge)
- Curry de pois chiche aux légumes et lait de coco, semoule aux raisins et herbes fraîches  
- Osso bucco et linguine maison 
- Papoutsakia (aubergine farcie à la grecque)
- Orzo crémeux aux crevettes, bisque, fenouil et persillade
- Magret de canard rosé aux abricots et romarin, pommes de terre caramélisées au miel, sauce soja, et huile de sésame, graines de sésame torréfiées et cébette

FROMAGE

- Toast de Sainte-Maure chaud aux fruits secs / Jeunes pousses d'épinard
- Galet de la Loire / Galette de sarrasin croustillante et pomme fruit caramélisée / Roquette
- Assortiment de chèvres de la région / Gelée de Vouvray / Mâche
- Milles feuilles de tomme de Touraine et pâte de coin, noix torréfiées / Salade verte
- Assortiment de 3 fromages locaux, mendiants / Mesclun

DESSERT

- Basbousa au lemon curd 
- Tiramisu aux fruits rouges 
- Brick à la crème d'amande et abricots, labné sucré et pistaches caramélisées 
- Truffe (gâteau crémeux au chocolat, saupoudré de cacao amer)
- Pêche pochée, crème mascarpone vanille, coulis framboise et amande grillées
- Mousse bavaroise à la fraise, compotée de fraises à la menthe 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 comprenant la privatisation de la cheffe.

A la tarification de votre menu doit être ajouté le service, comprenant le personnel nécessaire, 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