



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**

Fromage et 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

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 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 noisette) 



Plat Végétarien



Contient du gluten



Contient du lactose



DELICES

d'Automne

Mise en bouche

ENTREE

- Foie gras de canard IGP du sud ouest poêlé, raisins au porto et toast de pain aux fruits secs (+5.00€) 
- Velouté de courge, champignons en persillade et marrons croustillants 
- Gambas croustillantes, salade asiatique (légumes de saison, vermicelles de soja, coriandre, cacahuètes grillées, oignons frits), sauce curry (+ 2.00€)
- Poireaux braisés sauce caesar, tuile parmesan 
- Croustillant de féta, miel et sésame, jeunes pousses d'épinard et pickles d'oignon rouge 

PLAT

- Gnocchis croustillants, crème d'oignon caramélisés au pecorino et lard fumé crouillant 
- Saint Jacques rôties, crème de céleri et échalote confite, chips de sarrasin
- Magret de canard à l'orange, écrasé de pomme de terre et patate douce
- Nasi goreng (riz frit aux légumes, épices et herbes fraîches, œuf poché) 
- Poitrine de porc confite, légumes de saison rôtis

FROMAGE

- 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

- Brioche perdue, poire caramélisée et crème Verneuil 
- Gâteau crumble aux prunes et amandes 
- Tarte fine aux pommes, crème mascarpone au caramel salé 
- Dacquoise noisette cacao, ganache montée au chocolat et croustillant praliné 
- Pavlova aux agrumes et crémeux citron 



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.

Tarification (à partir de 10 personnes) :

- Mise en bouche / Entrée / Plat / Dessert **52€**
- Mise en bouche / Entrée / Plat / Fromage /Dessert **58€**
- Pièces Apéritives / Mise en bouche / Entrée / Plat /Dessert **60€**
- Pièces Apéritives / Mise en bouche / Entrée / Plat / Fromage / Dessert **65€**

Prestation à partir de 10 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