

	Atelier Culinaire	
Restaurant		Boutique Traiteur
	 <p>VALÉRIE SIEURAC Gastronomie</p>	
Traiteur		Lunch
	<p>2 rue Félix Aunac 47000 Agen Près du Conseil Général 05 53 68 37 53 / 06 30 82 34 66 www.votrechefchezvous.fr</p>	
Plateau Repas		Chef à Domicile
	Team Buldging	



*« Toutes les préparations
culinaires sont concoctées
par mes soins dans le respect
des produits de qualité
que j'utilise »*

Valérie Sieurac

Carte des Gourmandises salées

Mises en bouche à 1€ pièce

- Velouté glacé de moules aux herbes fraîches
 - Velouté glacé au basilic et citron
 - panier de légumes crus, sauce Pesto
 - cake poireau et patate douce
- brochette de tomate cerise /mozza, pesto de basilic
- Cake potiron aux petits lardons et pignons de pin
 - cake carotte et chorizo
- Cake au jambon, tomate confite et sarriette
- Madeleine à l'huile d'olive fourrée à la tapenade
- Tartine de Moretum (ma préparation fromagère)
 - Brochette de tomme de brebis et raisin
- Toast de rilette de poisson du moment à l'aneth

Verrines à 1.50€ pièce verrine 7cl

1€ pièce verrine 4cl

- Mousse de tarama, crevette et clémentine
- fondant de tomate au basilic, émietté de saumon
 - brouillade d'œuf façon piperade
- Verrine de chèvre frais et poivrons marinés
- Caviar d'aubergine ricotta et chorizo grillé
- Verrine aux parfums de Méditerranée
- Compoté de courgette mousse de chèvre frais ciboulette
 - Mousse de roquefort aux fruits secs
- Taboulé Libanais : boulgour, menthe fraîche, persil, tomate, citron...
- verrine Indienne :Mélange de céréales aux saveurs indiennes et petits légumes, pommes et raisin façon Raïta

Brochette 15cm à 1.50€ pièce

Brochette 9cm à 1€ pièce

- Brochette de volaille caramélisée aux abricots séchés*
- Brochette de volaille tikka*
- *Brochette de lomo moutarde à l'ancienne*
- Brochette de volaille aux saveurs italiennes*
- Brochette de boulette de bœuf « épices canard »*

Autre à 1.50€ pièce

- Cocoon de purée de pois chiche crevette aux épices zataar
huile de sésame
- Sucette grillée de merlu à la tahitienne*
- Crème brûlée au foie gras et piment d'Espelette
- Toast de foie gras et chutney pomme pruneau ou ananas rhum
 - Crème brûlée maroilles, poire et cumin
- Mini club basque : chutney de cerise et tomme de brebis
 - Mini Club sandwich agenais

Carte des Gourmandises Sucrées

Verrines à 1.50€ pièce verrine 7cl

Ou 1€ pièce verrine 4cl

- Riz au lait au caramel salé
- Mojito dry biscuité, éclats de chocolat noir
- fruits rouges, coulis et crémeux au mousse de fromage blanc
 - chocolat noir/mousse de pralin
 - pina colada cœur passion
 - Croustifondant aux 2 chocolats
- mousse de chocolat blanc/citron et sa petite madeleine
 - Tiramisù châtaigne Whisky
- Tiramisù au fruit du moment : abricot lavande/ fraise / pêche muscat
- Verrine de chocolat au lait, biscuit soufflé au citron et caramel salé
 - panna cotta et Lemoncurd
- Tiramisù normand (pomme/palet breton/mascarpone/confiture de lait)
 - Tiramisù citron vert, ananas caramélisé, biscuit coco
 - Mousse thé aux baies sauvages et framboise
 - Crémeux chocolat noir mousse poire
 - Mousse coco, petite gelée mangue passion
 - Fraise mousse verveine

Brochette 9cm à 1€ pièce **Brochette 15cm à 1.50€ pièce**

-Brochette de fruits

Autre à 1.50€ pièce

- Crème brûlée au Carambar
 - crème brûlée au thé (jasmin/bergamote/ ...)
 - Crème brûlée miel pruneau,
 - Crème brûlée au spéculoos, etc
 - Crumble pommes kiwi
- ### **Cake à 1€ pièce**
- moelleux au chocolat
 - Cake carotte et raisin
 - Madeleine parfum au choix :aux raisins/chocolat
 - Rocher à la noix de coco, citron vert et rhum
 - Cake menthe chocolat
 - Mini financier aux éclats de dragées et à la fleur de sel

Les petits plus...

Formule Boissons :

3.50€ par pers (1 verre par pers) vasque et verrerie incluse

6€ par pers (2 verres par pers) vasque et verrerie incluse

Cocktail au choix (voir carte caviste pour + de choix) /

Selon nombre de convives possibilité de plusieurs cocktails

La soupe Gersoise : Citron jaune, Floc de Gascogne, Armagnac, Méthode Champenoise

Cidria : Mélange de jus d'agrumes, léger en sucre et cidre brute

Punch : Jus de fruits, rhum

Luxury Sangria

Maitre d'hôtel : 30€ de l'heure (toutes charges comprises) + frais de déplacement