

| | | |
|---|---|---|
|  | Atelier Culinaire |  |
| Restaurant |  | Boutique Traiteur |
|  |  |  |
| 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 Bulding |  |



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

Valérie Sieurac

Carte des fêtes

Planche apéritif à 10€ par personne

- Terrine de foie gras de Canard
Au sel de vanille et Chutney ananas/Rhum,
- Truite fumée, sa crème citronnée à l'aneth
- - fondant de tomate confite et
- Duo d'émincé de Magret rôti et fumé, compoté de cerises
- Verrine de Mousse de tarama, crevette et clémentine

Le Cocktail copieux à 16€

(Equivalence apéritif /entrée)

- St Jacques sauce foie Gras et Grain d'Amour
- sucette de wraps de merlu à la tahitienne
- velouté de Butternut, épices trappeur
- Raviole de langoustine sauce crevette
- Mini crumble de confit de canard et patates douces
- Madeleine à l'huile d'olive fourrée à la tapenade
- burgerGascon
- cake carotte chorizo
- Crème brûlée au foie gras



L'entrée Végétarienne à 13€

- Belle Verrine façon Raïta
(Céréales, curry, pommes fruits, raisin secs, légumes croquants,
concombre, yaourt...)
- Petite salade et Madeleines à l'huile d'olive fourrées à
Mousse de chèvre frais aux herbes fraîches et poivrons marinés
- Caviar d'aubergine, tomate cerise, mozza, pesto

Les Entrées Multisaveurs à 15€

Entrée Tout canard :

- BurgerGascon
- Crème brûlée au foie gras et piment d'Espelette
- Velouté de châtaigne et beignet foie gras
- Saint Jacques sauce foie gras et Grain d'Amour

Au fil de l'eau :

- Sucettes grillées de Merlu à la tahitienne
- Ravioles de langoustines sauce crevette et Armagnac
- 2 Saint Jacques sauce foie gras et Grain d'Amour

Les Plats à 16€

Viandes française et poissons criée française

Souris d'Agneau façon tajine à la poire et au Safran
Et sa polenta savoureuse aux petits légumes

Fricassée de Canard au Floc de Gascogne et figue
Crumble de pommes de terre et petits légumes

Poitrine de pintade et sa mousseline à la noisette grillée,
Sauce aux cèpes et autres champignons
Gratin de Butternut et champignons, chapelure aux figues

Trilogie de La Mer sauce Champagne
Galette de légumes et noix de cajou aux parfums d'Italie

Pavé de veau façon Rossini sur Pain d'épices,
compotée de raisins rouges, écrasé deux patates

Le duo à 18€

Tournedos de veau façon Rossini sur Pain d'épices, compotée de raisins rouges
Et Pastis gascon Version salé

(confit de canard émiété, jus de canard corsé, pignon de pin, gésier de canard confit, compoté d'oignon, le tout dans une feuille de brick façon tourtière)

Crumble de pommes de terre, châtaignes et noix

Le Plat Végétarien à 15€

Gratin de Butternut et champignons, chapelure aux figues
Crumble de pommes de terre, châtaignes et noix
Polenta savoureuse
Et légumes rôtis à la farigoulette

Le plateau de Fromages affinés

Pour 10 pers : 4€ par personne



Le Lunch sucré 9€ par pers

Assortiment de mini desserts

verrine Croustifondant aux 2 chocolats
Verrine Panna cotta Pina colada et ananas curry
Financier à la noisette et aux éclats de dragées
Congolais raisin / Sésame
Cheesecake thé Matcha et framboise
Moelleux au chocolat
Crème brûlée au miel et yuzu confit



Les desserts très gourmands 16€

Couleurs exotiques

*Petit pot mousse coco, cœur mangue/passion
Goutte en chocolat noir et pina colada, ananas curry
Congolais citron vert/rhum et brochette de fruits
Crème brûlée au yuzu confit*

Chaleur d'hiver en Lot et Garonne

*Larme fourrée au chocolat poire et mousse au vin d'épices
Financier aux éclats de dragées et fleur de sel
Crèmeux de Riz au lait, pruneau Armagnac
cannelé*



Les Bûches individuelles à 6€ *Par Nuage Sucré*

Mandarine

Biscuit croustillant Yuzu, mousse cheesecake, cœur Mandarine

Macaron

Biscuit macaron, mousse romarin, ganache cassis

Sésame framboise

*Biscuit croustillant sésame noir, croustillant framboise, mousse
sésame, coulis gélifié de framboise*

Capuccino

*Biscuit croustillant café noix
Crème brûlée au café, mousse mascarpone*

Tonkola

Biscuit croustillant praliné, mousse chocolat , bavaroise tonka