

	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 frais que j'utilise »*

Valérie Sieurac

Carte pour composition Menu plateau repas

Les entrées

Assortiment de mises en bouche (verrines, toasts...)

Terrine de boudin aux herbes, vinaigrette paysanne

Salade aux saveurs de Méditerranée à ma façon

Terrine de bœuf aux petits légumes façon daube, vinaigrette à l'ancienne et émincé de cornichon

Salade de choux chinois, sucettes grillées de wraps de merlu à la tahitienne

Tartine de Mousse de morue vinaigrette betterave

Salade et tranche de saumon confit à l'orange et poivre de Madagascar

Cocoon purée de pois chiche, crevette aux épices Zataar

Etc....

Les viandes : possibilité de faire des duos

Tous les viandes sont accompagnées d'une sauce selon le meilleur mariage et la saison : sauce basquaise/ sauce légère au pesto de Thym/ sauce légère moutarde à l'ancienne/ chutney de tomates....

Magret rôti

Lomo rôti

Mousseline de volaille aux noisettes et saveurs d'Italie

Mignon de porc rôti

Les Garnitures

Riz Basmati aux petits légumes / Tortillas tous légumes/ Mijoté de lentilles

Pommes de terre écrasées à l'huile d'olive et petits légumes / Polenta /

Mijoté de haricots blancs et chou

Fromages en duo

Tomme de brebis et camembert, raisin

Tomme de brebis et Brie de Meaux, raisin

Tomme de Brebis et Tartine de Morétum (ma préparation fromagère), raisin

Les desserts

Le favori : *Assortiment de mignardises (verrines, cakes...)*

Belles Verrines :

Mousse chocolat au lait caramel salé, biscuit soufflé

Mousse chocolat blanc citron, éclats de chocolat noir et petite madeleine

Tiramisù fraise basilic

Tiramisù abricot lavande

Tiramisù breton

Suprême d'Agrumes et lemoncurd, crémeux de fromage blanc

liégeois chocolat et mousse de marron

croustifondant aux 2 chocolats

ananas rôti, mousse pina colada

Riz au lait caramel salé

Entremet:

Le Framboisier tea : mousse thé « charlotte », framboises

Le Velours : mousse coco et petite gelée Mangué/passion

Madagascar 2: mousse vanille, cœur de banane au rhum arrangé

Le pralin gourmand :mousse pralin aux beaux morceaux et crèmeux choco noir

Mousse cassis et crèmeux chocolat noir

Lancier en Bretagne : mousse caramel salé, crèmeux chocolat, biscuit orange

Fraises du pays et Mousse verveine du jardin

Tartes

Pecan pie au sirop d'érable

Chocolat framboise

Chocolat banane

Crumble pomme cannelle

Crumble fruits rouges

Carte des Cheesecakes

Cheesecake matcha

Cheesecake lemoncurd

Cheesecake coulis de mangue

Cheesecake framboise et citron vert

Cheesecake chocolat biscuit coco

Cheesecake premium aux zestes de citron

