

| | | |
|---|--|--|
|  | 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 Buldging |  |



*« Toutes
les préparations culinaires
sont concoctées par mes soins
dans le respect
des produits frais 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

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

Lemoncurd et fondant de fromage blanc

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 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 : 25€ de l'heure (toutes charges comprises) + frais de déplacement