



**VALÉRIE SIEURAC**  
Gastronomie



*POUR LES BEAUX JOURS*  
*TERRASSE COSY ET OMBRAGÉE*

*Un traiteur autrement...*

CHEF DE CUISINE À DOMICILE - TRAITEUR - BOUTIQUE  
2 À 450 PERS. / PRESTATION & LIVRAISON

*Valérie Sieurac Gastronomie c'est aussi :*



**Boutique Traiteur**

**Atelier Culinaire**

**Salon de Thé**

**Et**

**Restaurant**

**05 53 68 37 53 / 06 30 82 34 66**

2 rue Félix Aunac 47000 Agen

[www.votrechefchezvous.fr](http://www.votrechefchezvous.fr)



**Livraison possible  
tous les jours**

## **Présentation**

**Entrée et poisson : en plat à poser directement sur table**

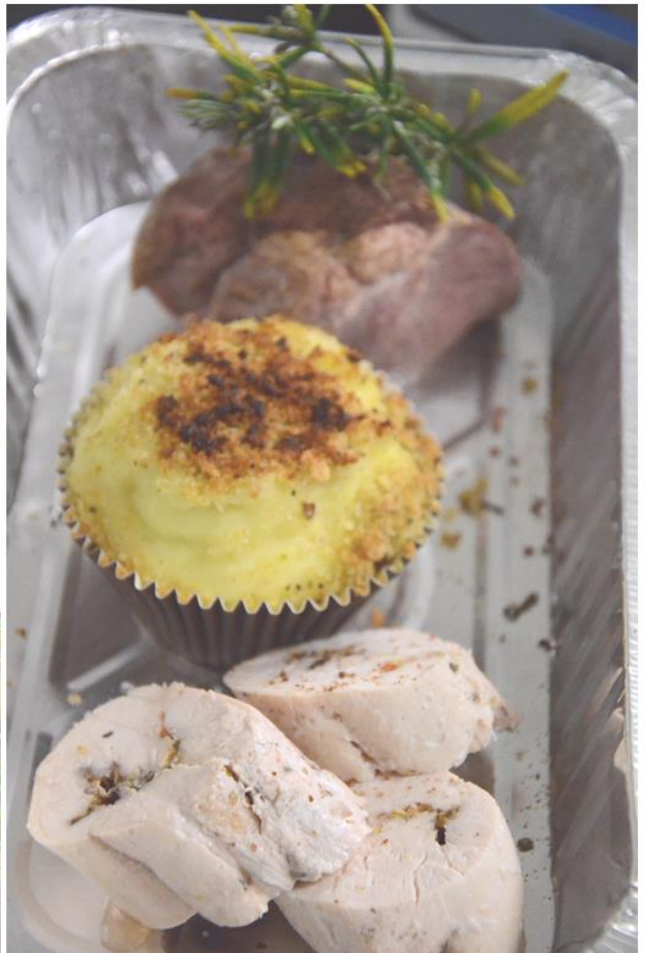
**Le plat de résistance : plat prêt à passer au four**

**Le fromage : plat de présentation**

**Dessert : plat de présentation**

**Toutes les sauces sont à part**

**Fiche d'instruction  
pour le bon déroulement du repas**



# *Menu des amoureux à 44€ par pers*

Exemple selon date et saison

## *Entrée « tous les charmes du foie gras »*

*Coquille de Saint jacques sauce foie gras et Grain d'amour  
Crème brûlée au foie gras au piment d'Espelette  
Burger Gascon  
tranche de foie gras au Sauternes, chutney de cerises*

## *Belle assiette des merveilles de la Mer*

avec supplément : 15€

*sucette de wraps grillé de merlu à la tahitienne  
Terrine de langoustines aux petits légumes  
Carpaccio de saumon confit à l'orange et aux épices douces*

## *Plat*

**Duo amoureux au choix** (identique pour les deux)

*Pavé d'agneau aux saveurs provençales sauce tapenade  
Cocotte de Civet de Sanglier et sa garniture pommes de terre,  
champignons/châtaignes/noix*

*Médailillon de volaille fourré aux langoustines sauce châtaigne et galette de chou-fleur  
Tournedos de veau façon Rossini*

## *Fromage*

*Salade de mesclum, vinaigrette à l'huile de noix,  
Tomme des Pyrénées chutney de cerise, camembert paysan  
et brie fourré à l'abricot et armagnac*

## *Dessert*

*entremet individuel du moment ( framboisetea/ chocolat café/... )  
crème brûlée au thé et pruneaux  
brochette de fruits frais*

# Les Petits Plus ....

## **Pour votre apéritif, les mises en bouche :**

- assortiment de 3 par pers: 4€

*Cassolette volaille tortillas de légumes*

*Verrine de chèvre frais, poivrons marinés*

*Madeleine à l'huile d'olive fourrée à l'olivade*

- assortiment de 6 par pers: 7€

*Cassolette volaille tortillas de légumes*

*Verrine de chèvre frais, poivrons marinés.*

*Caviar d'aubergine au cumin,  
ricotta et chorizo grillé.*

*Madeleine à l'huile d'olive fourrée à l'olivade*

*Brochette de lomo moutarde à l'ancienne*

*cake au potiron et lardon*

## **Pour votre café, les mignardises :**

- assortiment de 3 par pers : 4€

*-mousse chocolat au lait et caramel beurre salé*

*- ananas caramélisé, crème pina colada*

*- moelleux coco rhum*

- assortiment de 5 par pers : 7€

*-mousse chocolat au lait et caramel beurre salé*

*- ananas caramélisé, crème pina colada*

*- moelleux coco rhum*

*- Brochette de fruits frais*

*- moelleux coco rhum*

*- Granité à l'orange sanguine ou citron vert*

**2 jolis pains individuels en forme de cœur : 3€**



