La Carte des fêtes 2026

VALÉRIE SIEURAC

Gastronomie

le cocktail dinatoire

sur un air créole

à 40€ par personne

Salade Jambalaya

Riz, ananas, avocat, jambon et légumes

Quiche de boudin et chutney de mangue

Cake à la chair de crabe et compoté d'oignons rouges

Mousse de morue et féroce d'avocat

Club sandwich de rillette de crevette

Croustillant de Pâté salé

Comme une pita volaille au citron vert et légumes

Poissons cuits marinés sauce chien revisitée

Jolie cocotte de Fricassé de Canard
sauce curry au lait de coco, citron vert et gingembre
écrassé de pommes de patate douce
et poêlée de christophines

---

ardoise 4 fromages/terrine de foie gras chutney ananas

Panna cotta exotique ananas/coco petite gelée mangue pas

Mousse vanille, cœur de banane au rhum arran

Rocher coco, sésame et rhum

Cheesecake citron vert

VALÉRIE SIEURAC
Gastronomie

le cocktail copieux

à 17€ par personne

Salade Jambalaya

Riz, ananas, avocat, jambon et légumes

Quiche de boudin et chutney de mangue

Cake à la chair de crabe et compoté d'oignons rouges

Mousse de morue et féroce d'avocat

Club sandwich de rillette de crevette

Croustillant de Pâté salé

Comme une pita volaille au citron vert et légumes

Poissons cuits marinés sauce chien revisitée

VALÉRIE SIEURAC
Gastronomie

le Plat à 17€

Souris d'agneau doucement confite, jus corsé aux épices et semoule à la grenade

--ou---

Fricassé de Canard en curry, lait de coco, citron vert et gingembre écrasé de patate douce et poêlée de christophines

--ou---

Paleron au vin de Bourgogne, cacao, châtaigne et pruneau et sa polenta crémeuse aux légumes

--ou---

Capuccino bicolore de brocolis et butternut, Poitrine de pintade et sa quenelle aux noisettes

--ou---

Crêpe de chou fleur roulé de poissons fins, farce d'écrevisse au beurre de châtaigne

VALÉRIE SIEURAC
Gastronomie

La mini desserts à 6€

Panna cotta exotique ananas/coco petite gelée mangue passion

Mousse vanille, cœur de banane au rhum arrangé

Rocher coco, sésame et rhum

Cheesecake citron ver

VALÉRIE SIEURAC
Gastronomie

Réservez vos repas de fête

VALÉRIE SIEURAC
Gastronomie

Information par tel :

06 30 82 34 66

Réservation par mail :

valerie.sieurac@wanadoo.fr

Paiement en amont par virement
et Caution demandée pour la vaisselle.

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

Valérie Sieurac

Votre traiteur éco-responsable depuis 10 ans déjà

tri des déchets vert et organique/ emballage

10% emballages biodégradables

90% emballages réutilisables et véritable vaisselle

utilisation responsable et modérée des énergies

les 10% des emballages biodégradables sont des matériaux recyclés

zéro devis papier zéro prospectus

FICHE COMMANDE

CLIENT

Nom:
Prénom:
adresse postale:
Tel portable:
mail:

date:

Créneau horaire de récupération de la commande:

14h /14h30 ☐ 16h /16h30 ☐
15h /15h30 ☐ 17h /17h30 ☐
18h /18h30 ☐

DESCRIPTION PRODUIT	QTÉ	PRIX	SOUS TOTAL
		TOTAL	

signature client