



**Restaurant**

**Atelier  
Culinaire**



**Boutique  
Traiteur**



**Traiteur**



**Lunch**



2 rue Félix Aunac 47000 Agen  
Près du Conseil Général  
05 53 68 37 53 / 06 30 82 34 66  
[www.votrechefchezvous.fr](http://www.votrechefchezvous.fr)

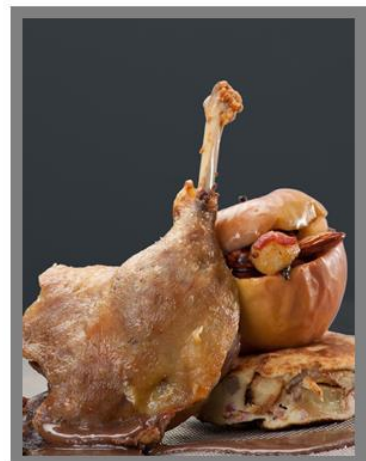


**Chef  
à Domicile**

**Plateau Repas**



**Team  
Bulding**



# Plat unique

*170g de viande cuite + 180g de garniture*

*Prêt gracieux des chauffes plat selon nombre de convives*

## La Volaille Tarif : 12€ par pers

*Volaille sauce saté, rapé de chou chinois et carotte*

*Blanquette de Volaille aux fruits de Mer*

*Volaille et chorizo à la Basquaise*

*Volaille Carotte au jus d'orange*

## Le porc Tarif : 12€ par pers

*Sauté de joue de Porc au miel et thym*

## Le bœuf Tarif : 12€ par pers

*Bœuf carotte à la normande*

*Carbonnade flamande à la bière*

*Estouffade de Bœuf à l'ancienne*

## Le Veau Tarif : 12€ par pers

*Sauté de veau aux petits légumes*

*Sauté de Veau sauce moutarde à l'ancienne et oignon caramélisé*

## Autres Tarif : 12€ par pers

*Agneau façon tajine*

*Civet de cuisse de canard aux pruneaux crumble de pommes de terre*

*Marmite du Pêcheur aux poissons du moment*

## *Sauté de canard au Floc de Gascogne*



*Pastillas gasconne / lapereau sauce vierge clafoutis tomate cerise*



### **Du de viande choisi :**

*estouffade de bœuf et*

*sauté de veau aux champignons*

*Crumble de pommes de terre*

## **Les Plats spéciaux réchauffement four 16€ par pers**

***(-de 15 pers)***

*Médailon de volaille farce de langoustine, galette de chou-fleur et beurre de châtaigne*

*Poitrine de pintade, mousseline de volaille aux noisettes, sauce forestière*

*Pastillas de canard aux saveurs d'ailleurs*

*Mignon de Porc, purée de patate douce*

*Râble de lapin sauce vierge polenta crémeuse*

*Grenadin de veau façon Rossini (+2€)*

*Civet de sanglier*

**Préparation pour poissons** : *variété de poissons selon les caprices de la Mer...*

*-Poisson du moment rôti aux saveurs d'Italie, sauce vierge  
(olive et tomate concassés, pignons de pin grillés, huile d'olive vinaigre balsamique)*

*-Poisson du moment au croquant amande, citron et poivre de Madagascar sauce  
crémeuse de crevettes*

*-Poissons du moment façon Zarzuela  
(sauce tomate et jus de poisson mijoté, poivrons, crevettes)*

*-Poisson du moment sauce saté citronné, choux chinois et petits légumes*

*-Poisson du moment au curry vert et lait de coco*

**Garniture incluse:**

*riz basmati, crumble de pomme de terre et petits légumes, polenta crémeuse, pommes boulangères  
etc selon choix du plat*