

	Atelier Culinaire	
Restaurant		Boutique Traiteur
	 <p>VALÉRIE SIEURAC Gastronomie</p>	
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

Format chef à domicile

Formule à 82€ par personne

Cocktail prolongé

Pirogue de légumes croquants, sauces tomate confite

Coquille St Jacques sauce au foie gras Grain d'Amour

Madeleine à l'huile d'olive fourrée à la tapenade

Sucette grillée de merlu à la tahitienne

Brochette de tomate cerise, mozza et pesto basilic

Fondant de tomate basilic, émietté de saumon

Crème brûlée de foie gras

Burger Gascon

Cake carotte chorizo

Verrine de chèvre frais et poivrons marinés

Les Raffinés

Viandes française et poissons criée française

*Trilogie de La Mer, Selon les caprices de la Criée
Galette de légumes et noix de cajou aux parfums d'Italie*

Pavé de veau façon Rossini, compotée de cerises

Mignon de Porc chutney ananas/rhum, fine purée de patates douces

*-croustillant d'agneau aux senteurs de Provence,
crème de tapenade et millefeuille d'aubergine et Mozzarella*

*Pastis gascon version salé, crème brûlée au foie gras
et clafoutis de légumes d'été*

*- médaillon de poulet coulis de tomate
et petits légumes poêlés, garniture façon Raïta*

- Emincé de Magret chutney de tomate et Tian de légumes

*Lapereau au jus de vinaigre balsamique,
olives et pignons grillés et sa polenta crémeuse*

Les desserts très gourmands

Couleurs exotiques

*Petit pot mousse coco, cœur mangue/passion
Tube en chocolat noir et pina colada, ananas caramélisé
Congolais citron vert/rhum et brochette de fruits*

Douceur d'Enfance

*Petit millefeuille, crème brûlée au carambar et brioche perdue
Financier aux éclats de dragées et fleur de sel
Sucette glacée chocolat caramel*

Chaleur d'été en Lot et Garonne

*Tiramisù crémeux aux fraises et Floc
Tube choco / pruneau Armagnac
Crème brûlée au miel d'Aquitaine, et cannelé*



Supplément Le Fromage 8€

Salade de Mesclum,
Plateau de fromages affinés (5 différents par pers)



La fin de repas - Café espresso 2€

ou

Thé bio 3.50€