

	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 Buldging	



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

Valérie Sieurac

Formule Goûter

15€ par pers

1/ Les Boissons :

**Eau , chocolat chaud à l'ancienne, thé,
cocktail de jus de fruit, virgin mojito....**

+

2/Les gourmandises :

Fontaine à chocolat + 7 mignardises

au choix (dans la carte ci-dessous)

OU

9 mignardises au choix (dans la carte ci-dessous)



Carte des Gourmandises Sucrées

Brochette 9cm

-Brochette de fruits

Verrine 4cl

- Riz au lait au caramel salé
- Mojito virgin 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
 - panna cotta et Lemoncurd
- 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

Cake

- 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