



La Carte des fêtes



VALÉRIE SIEURAC

Gastronomie

*le cocktail copieux
à 18 € par personne*

Saint Jacques sauce foie gras et Grain d'Amour

Cake au quinoa, féta et tomate confite.

*Sucette de wrap chèvre frais, aneth
et truite fumée.*

Moules farcies aux amandes et ail doux.

Financier anchois frais et olive.

Madeleine de champignon et crabe.

Burger Gascon.

*Crème brûlée au foie gras
et piment d'Espelette.*

le Plat à 18€

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

--ou---

Fricassé de Canard en curry Makhani, écrasé de pommes de terre/patate douce et Raïta de légumes

--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

Les compo-desserts à 15€

Chaleur acidulée

*Bûche clémentine et biscuit au miel
d'Aquitaine/thym.*

*Riz au lait au caramel de Grand Marnier
carpaccio d'agrumes infusés ...*

---ou---

Chaleur épicée

*Bûche vigneronne avec sa poêlée de fruits
rouges au vin parfumé et chocolat.*

*Mon pain d'épices et
Tasse de chocolat à l'ancienne.*

---ou---

Chaleur tropicale

*Bûche exotique au biscuit citron vert coco, chia
mangue et ananas caramélisé.*

*Crème brûlée véritable Vanille de Madagascar
et grog aux fruits exotiques*

l'ardoise
compo-fromages
à 5€ par personne

L'assortiment

Comté 12/18 mois / Brie /
tomme de brebis/ chèvre cendré/
Moretum.

et mon chutney de fruits secs

La compo-mignardises
à 7.50€

L'assortiment

Riz au lait au caramel de Grand Marnier.

Biscuit citron vert coco.

Panna cotta ananas coco chia mangue
et ananas caramélisé.

Crème brûlée véritable Vanille de Madagascar.

Fruits rouges au vin parfumé et chocolat.

le cocktail dinatoire *à 45€ par personne*

St Jacques sauce foie gras et Grain d'Amour.

velouté de butternut /brocolis épices trappeur.

Cake au quinoa, féta et tomate confite.

Sucette de wrap chèvre frais, aneth et truite fumée.

Moules farcies aux amandes et ail doux.

Financier anchois frais et olive.

Madeleine de champignon et crabe.

Burger Gascon.

Crème brûlée au foie gras et piment d'Espelette.

*Jolie cocotte de Fricassé de Canard en curry Makhani, écrasé de
pommes de terre/patate douce et Raïta de légumes*

ardoise 5 fromages/ Serrano / duo de Magret

Riz au lait au caramel de Grand Marnier.

Biscuit citron vert coco.

Panna cotta ananas coco chia mangue et ananas caramélisé.

Crème brûlée véritable Vanille de Madagascar.

Fruits rouges au vin parfumé et chocolat.

Réservez vos repas de fête



Information par tel :
06 30 82 34 66

Réservation par mail :
valerie.sieurac@wanadoo.fr

Conditions:

Réservation avant :

- le 22 décembre pour récupérer le 24 décembre**
- le 29 décembre pour récupérer le 31 décembre**

**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



100% emballages
biodegradables



90% emballages réutilisables
et véritable vaisselle



utilisation responsable et
modérée des énergies



les 10% des emballages
biodegradables sont
des matériaux recyclés



zéro devis papier
zéro prospectus

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