

	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 de qualité
que j'utilise »*

Valérie Sieurac

Format plat à emporter

La Carte

Les petites Entrées à 8€

Belle Verrine Courgettes confites, mousse chèvre frais ciboulette et poivrons marinés

Salade aux saveurs de Méditerranée à ma façon

Belle verrine Caviar d'aubergine au cumin, ricotta et chorizo grillé

Belle Verrine Mousse de tarama citronnée, crevettes roses et agrumes

Céréales aux saveurs d'Asie, boulettes de poulet tandoori

Galettes de poissons épicés « chili cacao » et crémeux de haricots rouges

Salade de pommes de terre, saucisse de Morteau fumée et oignon rouge

Clafoutis croquant gascon (gésiers de canard, pignons de pin, compoté d'oignon, copeau foie gras)

Quiche au saumon, brocoli et aneth

Les Entrées Délices 12€

Entrée aux saveurs de Méditerranée : verrine de chèvre frais poivrons marinés, moelleux romarin olive tomate séchée, mélange de céréales, madeleine à l'huile d'olive fourrée tapenade, velouté glacé au basilic...

Entrée tout foie gras st jacques sauce foie gras et Grain d'Amour

Salade de noisette terrine de foie gras à la fleur de Vanille et chutney d'ananas au rhum

Au fil de l'eau : Sucette grillée de wraps au tartare de poisson au citron vert, Et saumon à l'orange

Duo gourmand : Ravioles de langoustines sauce crevette
Clafoutis de merlu aux petits légumes

Les Entrées trio-Gourmands à 13€

Gourmandises au fil de l'eau:

Coquille St Jacques, sauce au foie gras et Grain d'Amour.

Sucette de wraps au tartare de poisson au citron vert.

Cocotte de crevettes sautées au zaatar
purée de pois chiche à l'huile de sésame

Parfums d'Aquitaine

Terrine de foie gras chutney pruneau /Armagnac

Quiche gasconne aux gésiers de canard

Bonbons d'aiguillettes et crème brûlée au foie gras et piment d'Espelette

Le Cocktail copieux à 15€

-St Jacques sauce foie Gras et Grain d'Amour

-sucette de wraps de merlu à la tahitienne

-Toast de truite fumé crème aneth citron

- Raviole de langoustine sauce crevette

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

-burgerGascon

-cake carotte chorizo

- Crème brûlée au foie



Les Mijotés à 12€

Volaille à la basquaise et chorizo grillé

Veau à la dijonnaise, oignons caramélisés et aux petits légumes

Joue de Porc braisée au miel et romarin

Estouffade de Bœuf au Vin Noir et Chocolat

Agneau façon tajine aux abricots

Fricassée de Canard au Floc de Gascogne

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

Poisson du moment façon Zarzuela

(Sauce tomate et jus de poisson mijoté, poivrons, crevettes)

Garniture : *crumble de pomme de terre et petits légumes*

Les Raffinés à 16€

Viandes française et poissons criée française

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

Pavé de veau façon Rossini, compotée de cerises (+2€)

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*

-Pavé de Magret chutney de tomate. Tian de légumes

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

Le Plat Végétarien à 15€

Gratin de carottes et champignons

Tian de courgette, aubergine, tomate et mozzarella

Galette de légumes à l'indienne

Polenta moelleuse aux petits légumes aux saveurs de Provence

Les duos à 18€

Duo de viandes au choix

-Pavé d'agneau aux saveurs provençales sauce tapenade

-Pastillas de canard parfum d'ailleurs et sa crème brûlée au foie gras

-Tournedos de veau façon Rossini, compotée de cerises

-Pastis gascon Version salé

-Parmentier de confit de canard, écrasée de patate douce

-Mignon de Porc et son chutney exotique



Le plateau de Fromages affinés

Pour 10 pers : 4€ par personne



Le Lunch sucré 7€

Assortiment de mini desserts

Chouquette verveine fraise
Mousse chocolat au lait caramel salé
Tiramisù abricot thym
Brochette de fruits frais
Financier aux éclats de dragées

Les Desserts individuels à 6€

L'orangerie
Chocolat cœur crème brûlée à l'orange,



Dacquoise à la noisette d'Aquitaine

Le Framboisier tea

Mousse au thé Bio « baies sauvages », cœur de framboises et coulis

Le Velours

Coco / rhum crème Mangue/passion, génoise coco

Madagascar

Mousse vanille de Madagascar, cœur banane flambée au rhum arrangé

Choco cassis

Chocolat noir, cœur pur cassis

Le pralin gourmand

Mousse pralin aux beaux morceaux, cœur de chocolat 72

Cheesecake matcha et framboise

Cheesecake lemoncurd

Les Desserts très gourmands à 15€

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*

Chaleur d'été en Lot et Garonne

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