

	<b>Atelier Culinaire</b>	
<b>Restaurant</b>		<b>Boutique Traiteur</b>
		
<b>Traiteur</b>		<b>Lunch</b>
	2 rue Félix Aunac 47000 Agen Près du Conseil Général 05 53 68 37 53 / 06 30 82 34 66 <a href="http://www.votrechefchezvous.fr">www.votrechefchezvous.fr</a>	
<b>Plateau Repas</b>		<b>Chef à Domicile</b>
	<b>Team Bulding</b>	



*« 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 70€ par personne

## Les Entrées trio-Gourmands

### 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

-----

### Assiette de gourmandises

Salade de noisettes grillées et

terrine de foie gras au sel de Vanille de Madagascar,  
crumble de langoustine chutney de tomate

Filet de dorade au croquant d'amande citron poivre

Autre composition à voir ensemble selon la thématique géographique ou autre de votre  
choix

## 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€