



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

Valérie Sieurac



Restaurant

**Atelier
Culinaire**



**Boutique
Traiteur**



Traiteur



Lunch



2 rue Félix Aunac 47000 Agen
Près du Conseil Général
05 53 68 37 53 / 06 30 82 34 66
www.votrechefchezvous.fr

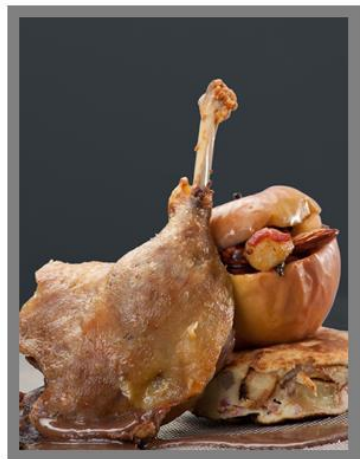


**Chef
à Domicile**

Plateau Repas



**Team
Bulding**





***Vaisselle en porcelaine, verre ou inox / Set de table
similicuir / serviettes recyclées / couverts inox /
pain frais individuel***

***Exemple de composition,
à voir ensemble selon la saison
et la carte***

***Possibilité de plat de
résistance poisson
ou menu végétarien***

Menu à 18€

*Salade fraîcheur du moment
Velouté glacé de cresson*

*Sauté de volaille sauce à l'orange et épices
douces
Crumble de pommes de terre et petits légumes*

Duo de fromages

*Tiramisù fraises pays spéculoos
Moelleux au chocolat et ses pépites*

Menu à 20€

*Salade fraîcheur du moment
Madeleine à l'huile d'olive fourrée tapenade
Velouté glacé de cresson*

*Sauté de volaille sauce à l'orange et épices
douces, Crumble de pommes de terre et
légumes*

Trilogie de fromages

*Tiramisù fraises pays spéculoos
Moelleux au chocolat et ses pépites*

Menu à 22€

*St Jacques sauce foie gras et Grain d'Amour
Salade fraîcheur du moment
Madeleine à l'huile d'olive fourrée tapenade*

*Sauté de volaille sauce à l'orange et épices
douces, Crumble de pommes de terre et
légumes*

Trilogie de fromages

*Tiramisù fraises pays spéculoos
Moelleux au chocolat et ses pépites*

Menu à 25€

*Raviole de langoustine sauce crevette
Armagnac
St Jacques sauce foie gras et Grain d'Amour
Salade fraîcheur du moment
Madeleine à l'huile d'olive fourrée tapenade

Sauté de volaille sauce à l'orange et épices
douces,
Crumble de pommes de terre et légumes

Trilogie de fromages

Tiramisù fraises pays spéculoos
Moelleux au chocolat et ses pépites
Congolais sésame raisin*

Menu à 28€

*-Terrine de foie gras et chutney pruneaux/ pommes
- -Crème brûlée au foie gras et piment
d'Espelette
Raviole de langoustine sauce crevette
Armagnac
St Jacques sauce foie gras et Grain d'Amour
Salade fraîcheur du moment
Madeleine à l'huile d'olive fourrée tapenade

Sauté de volaille sauce à l'orange et épices
douces,
Crumble de pommes de terre et légumes

Trilogie de fromages

Tiramisù fraises pays spéculoos
Moelleux au chocolat et ses pépites
Congolais sésame raisin
Mousse coco, cœur mangue passion*

Menu à 30€

*-Terrine de foie gras et chutney pruneaux/ pommes
- -Crème brûlée au foie gras et piment d'Espelette
Raviole de langoustine sauce crevette Armagnac
St Jacques sauce foie gras et Grain d'Amour
Salade fraîcheur du moment
Madeleine à l'huile d'olive fourrée tapenade

Sauté de volaille sauce à l'orange et épices
douces,
Crumble de pommes de terre et légumes

Magnifique plateau de fromages affinés

Tiramisù fraises pays spéculoos
Moelleux au chocolat et ses pépites
Congolais sésame raisin
Mousse coco, cœur mangue passion*



**Stop au Jetable !!
Soyons Eco Responsable**

Les Boissons

Bouteille plastique

accompagnées de verre à pied en verre

*eaux plate : 1.5€ la 50cl
2.5€ la 1.5 l*

Eau gazeuse : 3€ la 1l

Cocktail de jus de fruits : 6€ la 1l

Bouteille de vin Côte du brulhois 75cl

Rosé et blanc : 9€

Rouge : 12€