



*« 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**



FORMULE BUFFET CHAUD



***Vaisselle en porcelaine, verre /
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*



OPTION :

Serveur présence buffet 50€ de l'heure tout inclus

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€