

	Atelier Culinaire	
Restaurant		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	
Plateau Repas		Chef à Domicile
	Team Bulding	



*« 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€