

	Atelier Culinaire	
Restaurant		Boutique Traiteur
		
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 Buldging	



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

Valérie Sieurac

Formule After work 15€ par pers

Formule Boissons :

Vin 1bt pour 4 (voir couleur)

Eau , jus de fruits

+

Planches duo de fromages

Et Jambon de Serrano

+ 6 mises en bouche au choix

Carte des Gourmandises salées

Mises en bouche

- Velouté glacé de moules aux herbes fraîches
- Velouté glacé au basilic et citron
- panier de légumes crus, sauce Pesto
- cake poireau et patate douce
- brochette de tomate cerise /mozza, pesto de basilic
- Cake potiron aux petits lardons et pignons de pin
- cake carotte et chorizo
- Cake au jambon, tomate confite et sarriette
- Madeleine à l'huile d'olive fourrée à la tapenade
- Tartine de Moretum (ma préparation fromagère)
- Brochette de tomme de brebis et raisin
- Toast de rilette de poisson du moment à l'aneth

verrine 4cl

- Mousse de tarama, crevette et clémentine
- fondant de tomate au basilic, émietté de saumon
- brouillade d'œuf façon piperade
- Verrine de chèvre frais et poivrons marinés
- Caviar d'aubergine ricotta et chorizo grillé
- Verrine aux parfums de Méditerranée
- Compoté de courgette mousse de chèvre frais ciboulette
- Mousse de roquefort aux fruits secs
- Taboulé Libanais : boulgour, menthe fraîche, persil, tomate, citron...
- verrine Indienne : Mélange de céréales aux saveurs indiennes et petits légumes, pommes et raisin façon Raïta

Brochette 9cm

- Brochette de volaille caramélisée aux abricots séchés*
- Brochette de volaille tikka*
- *Brochette de lomo moutarde à l'ancienne*
- Brochette de volaille aux saveurs italiennes*

Carte des Gourmandises Sucrées

verrine 4cl

- Riz au lait au caramel salé*
- Mojito dry biscuité, éclats de chocolat noir*
- fruits rouges, coulis et crèmeux au mousse de fromage blanc*
- chocolat noir/mousse de pralin*
- pina colada cœur passion*
- Croustifondant aux 2 chocolats*
- mousse de chocolat blanc/citron et sa petite madeleine*

- *Tiramisù châtaigne Whisky*
- Tiramisù au fruit du moment : abricot lavande/ fraise / pêche muscat*
- Verrine de chocolat au lait, biscuit soufflé au citron et caramel salé*
 - panna cotta et Lemoncurd*
- Tiramisù normand (pomme/palet breton/mascarpone/confiture de lait)*
 - Tiramisù citron vert, ananas caramélisé, biscuit coco*
 - Mousse thé aux baies sauvages et framboise*
 - Crèmeux chocolat noir mousse poire*
 - Mousse coco, petite gelée mangue passion*
 - Fraise mousse verveine*

Brochette 9cm

- Brochette de fruits*

Cake à 1€ pièce

- *moelleux au chocolat*
- *Cake carotte et raisin*
- Madeleine parfum au choix :aux raisins/chocolat*
- Rocher à la noix de coco, citron vert et rhum*
- Cake menthe chocolat*
- Mini financier aux éclats de dragées et à la fleur de s*

