

NOUVELLE FORMULE!

La Table de Clémence

vous propose:

« **REPAS A FAIRE** »



INVITEZ UNE CHEF À VOTRE PAUSE DÉJEUNER!

*Du bon, du local, du bio
J'amène tout ce qu'il faut, des casseroles au café.
RÉSERVEZ-MOI, JE M'OCCUPE DU RESTE!*

Cuisiner: la meilleure façon d'être Ensemble!



Clémence Moulinou, latabledeclemence.fr, 06.71.30.33.70
Cours de cuisine, chef à domicile, Team Building, animations culinaires.
En couveuse d'entreprise COAGIR, Association loi 1901, N° SIRET 335 075 321 00026
22 av du Maréchal Leclerc, 63110 Beaumont

TARIF : 20 € TTC par personne, à partir de 5 convives. (TVA 7%)

Réservation obligatoire, au moins deux jours à l'avance.

Paiement par chèque ou en espèce, pas de carte bleue acceptée.

Pour les groupes au-dessus de 10 personnes, me consulter.

Pour 4 personnes, je me déplace aussi ! 24 euros par convive.

Plus convivial que votre restaurant habituel au même tarif !

Comment ça se passe ?

Vous Choisissez 1 Plat et 1 dessert... Et je m'occupe du reste !

*Filet de sandre au crumble de chorizo, poêlée de jeunes légumes.
Trite en court-mouillement au safran de la Limagne, légumes glacés à blanc.
Saumon sauvage en papillote, beurre blanc, épinards en chiffonade.*

*Roulé de volaille au chutney d'abricot, dahl de lentilles corail.
Brochettes de canard yakitori, compotée de rhubarbe, tagliatelles de légumes croquants
Wok de porc au caramel, riz de Camargue. Salade japonisante.*

Risotto Asperges Vertes et Cantal, Carpaccio de betterave et salade croquante

Brunoise de pommes au miel caramélisé, crémeux mascarpone

Cœur coulant au chocolat

Croustillant bananes flambées, émulsion coco.

Panna cotta coco, fraises au fenouil (ou au poivre de sichouan), tuiles aux amandes.

POSSIBILITE DE MENU SANS GLUTEN, SANS PRODUITS LAITIERS, VEGETARIEN ...

Je m'adapte à vos envies !

La Table de Clémence se charge d'amener :

- Le matériel nécessaire pour cuisiner ensemble (tabliers, planches, couteaux, plaques de cuisson et matériel électrique)
- La Matière Première, au maximum issue des circuits-courts
- Les recettes pour chaque participant
- Les couverts
- Le pain
- Le café

Il est nécessaire de prévoir : un branchement électrique et un point d'eau pour une réalisation optimale de l'atelier « Repas A faire ».

45 minutes (minimum) d'atelier, puis dégustation.

Pour installer le matériel, j'arrive 30 minutes avant, pendant que vous terminez de travailler.

PROGRAMME DE FIDELITE :

Pour 5 « Repas à Faire » organisés, le sixième gratuit pour toute l'équipe (pour le nombre de convives moyen sur les 5 « repas à faire » effectués)