

PROPOSITIONS DINER A DOMICILE ETE 2013

REPAS SAVEURS D'ICI COMME AILLEURS

1 choix pour chaque catégorie

- **Amuse-bouche (au choix):**

Gougères au laguiole
Gaspacho andaloux, Brochette de pain aillé,
Soupe froide fraise et tomate au basilic, gressins au sésame
Bressaola au chèvre frais, épinards et ciboulette,
Crêpes à la farine de pois chiche, rillettes de sardines au mascarpone.
Soupe de melon à la menthe

- **Entrées :**

Taboulé libanais, (falafel, sauce légère aux herbes fraîches ou samossa aux légumes).
Terrine de truite à la ciboulette, salade subtilement anisée (fenouil et carotte)
Mousse de foie de volaille du Domaine de La Motte et pain d'épices maison, salade de jeunes pousses

- **Plat (au choix) :**



Emincé de veau aux senteurs d'agrumes, Poêlée de légumes à l'indienne
Tajine d'agneau aux abricots et citron confit, semoule et carottes à la marocaine.
Hamburgers maison, sauce verte et compotée d'oignon, frites de patates douces.
Blanc de poulet à la tapenade, copeaux de parmesan, poivronnade.
Filet mignon aux fruits secs, poêlée de légumes du marché.
Cailles rôties à la rhubarbe.

- **Dessert (au choix):**

Cupcakes chocolat blanc, crème légère fraise et mascarpone
Tartelettes fraise, crème pâtissière à la vanille du pauvre
Tartelettes rustiques fraise-rhubarbe à la farine de seigle.
Cheesecake aux fruits rouges
Brownie extra-chocolat
Crèmes brûlées aux framboises
Tarte au citron meringué



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

Je m'adapte à vos envies !

latabledeclemence@gmail.com

latabledeclemence.fr

06.71.30.33.70



REPAS PRESTIGE



LA TABLE
de
Clémence
La cuisine de A à Z

1 choix pour chaque catégorie

- **Amuse-bouche (au choix):**

Gazpacho andaloux, Brochette de pain aillé,
Soupe froide fraise et tomate au basilic, gressins au sésame
Bressaola au chèvre frais, épinards et ciboulette,
Soupe de melon à la menthe
Crème brûlée au foie-gras
Samoussa de gambas citronnelle et gingembre, tartare de tomate au citron vert.

- **Entrées :**

Palette de fraîcheurs estivales, pétales de truite d'Auvergne comme un gravelax.
Foie gras poêlé, chutney d'abricot à la bière du Plan B, pain d'épices maison.
Crème de fèves, tartare de tomate et coquillages aux éclats de pistache.
Ravioles de crevettes au piment d'Espelette et mascarpone, pot au feu de légumes safranés.

- **Plat (au choix) :**

Dos de Sandre Rôti au Chorizo, Crème d'Artichauts Doux.
Bar et truite d'Auvergne comme une bouillabaisse.
Pavé de saumon au lard, mousseline de céleri boule, miroir de vin rouge, tuile maïs.
Pavé de loup caramélisé au gingembre, risotto nougat et parmesan.

Filet mignon de porc roulé au mendiant, Pak choi à l'huile de noisette.
Magret de canard piqué à la cannelle, aigre-doux de mangue et purée de fenouil
Ris de veau aux morilles (supplément 5 euros par personne)
Filet d'agneau farci en croustillant, jus d'agneau et bataille de légumes.

- **Dessert (au choix):**



Tartelettes aux fraises de Lezoux, crème pâtissière à la vanille du pauvre
Cœurs coulant chocolat noir, tuiles grués de cacao, fraises au poivre de Sichouan.
Sablé et crémeux chocolat, sorbet griotte.
Gros macaron framboise et basilic.

latabledeclemence@gmail.com

latabledeclemence.fr

06.71.30.33.70

Pour une idée précise du tarif pour l'un et l'autre menu, consultez-moi.



LA TABLE
de
Clémence
la cuisine de A à Z

Selon le nombre de personnes, la matière première nécessaire, Le nombre d'heures de préparation chez vous, les prix varient...

**A titre d'exemple, pour 10 personnes,
Le **Menu d'Ici comme d'ailleurs** revient à environ 32 euros TTC/ps,
Le **Menu Prestige**, à 40 euros TTC/ps.**

Les ingrédients utilisés sont, tant faire se peut, issus de l'agriculture biologique, ou tout au moins locale et vraiment raisonnée.

REMARQUE : Pour les deux formules, il vous est possible d'acheter vous-même la matière première : je vous fournis la liste de courses et cuisine vos produits. Ainsi, vous ne payez que mon service

Le prix n'inclut pas le fromage, les boissons, le café.
Sur demande, la Table de Clémence peut, avec l'aide de Sonia Lopez Calleja, spécialiste en dégustation de vin, choisir et fournir les vins à consommer avec le repas.
De même, La Table de Clémence peut, sur demande, fournir le fromage.
Le choix final du diner réalisé se fera au minimum 5 jours avant la réalisation de la prestation.

latabledeclemence@gmail.com

latabledeclemence.fr

06.71.30.33.70