
LES DINERS A L'ASSIETTE **« CHEF CHEZ SOI ».**

Notre nouveau service « chef chez soi » vous propose un dîner à l'assiette préparé chez vous par notre chef avec possibilité de location de serveurs. Sur demande nous pouvons nous occuper de la vaisselle, verrerie, nappage...

Prix d'un menu mise en bouche - entrée - plat - dessert : de 28 à 38 EUR + TVA en fonction de vos choix
Chef ou serveur: 4 heures minimum à 30 EUR/heure + TVA

Mise en bouche suivant l'humeur du chef

Quelques idées d'entrées :

Millefeuille d'agneau au poivre, ricotta, tartuffata, courgettes grillées et pesto de tomates

Tartare de saumon, huile de truffe blanche et rmesclun de jeunes pousses

Crème brûlée de foie gras au spéculoos

Magret fumé en carpaccio à la mangue et coriandre

Bisque de homard aux écrevisses, brunoise de légumes

Rillettes de canard et magret fumé, vinaigrette à l'orange

Foie gras poêlé, purée de céleri à l'orange, crumble aux poires et jus corsé

Tartare de dorade à la mangue et à la coriandre

Mousse de foie gras et brunoise de pommes caramélisées

Millefeuille de mousse de caille, croquant de jambon corse et salade fraîcheur au raisins

Toast de pain d'épices au foie gras et caramel de framboises

Carpaccio de saumon et Saint-Jacques à l'huile de truffe et roquette

Roulades d'aubergine, ricotta, tomates et pesto de roquette

Crème d'asperge et tarte de homard

Tartare d'asperges en duo façon « flamande » (en saison)

Panacota de chèvre au basilic, croquants de jambon et caviar d'aubergines

Maki de bœuf à la provençale, tapenade d'olives noires

Quelques idées de plat principal :

Ravioles de rouget aux olives, beurre de sauge et ricotta au bouquet italien

Truite saumonée, écrasée de pommes de terre à l'huile citronnée
Tian de légumes du sud et tuiles au Parmesan

Ballotines de volaille farcie, sauce morilles,
gratin de légumes racines et pommes « bouchon »

Magret de canard à la krik et à l'orange,
Gratin de légumes et pommes « bouchon »

Filet de bœuf, crème de trompettes de la mort,
Purée de carottes et pommes « bouchon »

Filet de saumon en croûte, ravioles de langoustines, sauce bisquée
Ragoût d'asperges et fèves des marais

Cœur de cabillaud sauce mousseline pommes vapeur

Cuisse de canard confite, gratin de légumes,
Pommes de terre grenailles sautées au romarin et à l'ail

Pigeonneau rôti, petits pois et grenailles sautées

Carré d'agneau, jus corsé au romarin, chicons braisés et grenailles sautées à l'ail confit.

En saison de chasse: lièvre, chevreuil, marcassin, faisan..avec garniture automnale

Homard déshabillé, beurre blanc à l'estragon et riz blanc.

Quelques idées de dessert

Salade de fruits frais

Mousse au chocolat « maison » noir et/ou blanc

Tiramissu

Nos pâtisseries artisanales (en tartes ou tartelettes) :

*moelleux au chocolat, cheesecake aux poires sur lit de speculoos, croûte au citron,
croûte aux fruits rouges et son crumble, croûte au chocolat sur lit de caramel beurre salé...*

Les prix s'entendent enlèvement au magasin et retour du matériel par vos soins.

Une offre personnalisée peut être faite pour :
le transport aller et le retour du matériel,
la mise en place du buffet,
le service par notre personnel,
la location de matériel (vaisselle, verrerie, mobilier...).
en fonction du nombre de convives et de la situation géographique de l'évènement.