La cuisine des Chefs

Traiteur événementiel

Brochure

bocaux de fêtes d'été

Le pret à manger gourmet

lacuisinedeschefs.fr

Les différentes contenances

Moyen

Entrée & Apéro
Contenance d'environ 220g

Grand

Plat
Contenance d'environ 270g

Petit

Dessert
Contenance d'environ 100g

Les bocaux en verre sont des contenants très pratiques, hygiéniques et rétros

Petit
Dessert
Contenance d'environ 100g

Grand
Plat
Contenance d'environ 270g

Moyen
Entrée & Apéro
Contenance d'environ 220g

Modalités de réchauffe

Au four

Bocaux à l'unité
Enlevez les clips métalliques et le joint en caoutchouc.
Laissez le couvercle en verre.
Placez les bocaux 15 minutes dans le four préchauffé à 150° (thermostat 5).

Pour plusieurs bocaux
Soit nous vous conditionnons le plat dans des bocaux. Soit en barquette de réchauffe, puis vous servez à l'assiette, ou dresser dans les bocaux que nous vous aurons préalablement fournis pour un dressage idéal.
Placez la barquette ou les bocaux 1h à 80° (maintien chaud) ou 15 minutes dans le four préchauffé à 150° (thermostat 5).

Au four à micro-ondes

Bocaux à l'unité
Enlevez les clips métalliques et le joint en caoutchouc.
Laissez le couvercle en verre.
Réglez la minuterie sur 1'30 minute pour un four 750 Watts.

Pour plusieurs bocaux
Soit nous vous conditionnons le plat dans des bocaux. Soit en barquette de réchauffe, puis vous servez à l'assiette, ou dresser dans les bocaux que nous vous aurons préalablement fournis pour un dressage idéal.

Au bain-marie

Bocaux à l'unité ou plusieurs bocaux
Placez les bocaux tels quels (fermés avec leur joint caoutchouc) dans l'eau frémissante pendant 15 à 20 minutes.
Il est conseillé d'immerger complètement les bocaux.

En étuve

Pour plusieurs bocaux
Enlevez les clips métalliques et le joint en caoutchouc.
Laissez le couvercle en verre.
Placez les bocaux entre 1h30 et 2h à 80° (maintien chaud).

Les bocaux sont consigné +2€ chacun couvercle clips et joins inclus

Bocaux d'amour

tarif pour minimum 40 pers.

Menu à composer

choix unique à l'ensemble des convives

Entrées - 6€

Tiramisu de légumes de saison au chèvre frais
— ou —
Salade de lentille au vinaigre de poivrons et oeuf mollé
— ou —
Panna cotta de maïs, dès de canard fumé, cube de foie gras,
et pop corn au piment d'Espelette (+2€)
— ou —
Mille feuille de betteraves, nuage de chèvre frais à l'huile de truffe,
éclats de noisettes torréfiées (+2€)
— ou —
Tomates cerises rôties au romarin, coussin de Burrata à l'huile de truffe,
et pétales de jambon de Bayonne (+2€)
— ou —
Tiramisu d'asperges vertes à la chantilly mascarpone salée,
et sashimi de saumon d'Ecosse infusé à la betterave (+2€)
— ou —
Chessecake de courgettes et chèvre frais, crumble de chorizo
et sa fleur de truite fumé (+2€)
— ou —
Effeuillé de Saint-Jacques au citron confit, mousseline de céleri à la vanille,
éclats de cacahuète, salade roquette et pipette passion (+4€)
— ou —
Ceviche de dorade fenouil tomates confites et salicorne,
sur sa crème de céléri (+4€)

Plats froids - 10€

Tataki de boeuf aux baies roses et sésame,
sur un écrasé de pommes de terre et ses légumes croquants
— ou —
Cabillaud dans sa robe anisée, bavarois d'oseille
et tombée de pousses d'épinards
— ou —
Tataki de magret de canard mariné au teriyaki et citron vert,
wok de légumes croquants au beurre thaï (+2€)
— ou —
Duo de saumon aux cinq baies, en rillettes et tendre cube,
sur une salade de pommes de terre et radis (+2€)
— ou —
Langoustines confites à l'huile de sésame, risotto de céleri,
pois gourmands et sauce foie gras thaï (+4€)

Plats chauds - 12€

Curry de cochon au lait de coco,
riz camargué au thé matcha, fèves et pommes fruits
— ou —
Effiloché de cabillaud à la mousseline de panais,
mini carottes fanes confites au beurre
— ou —
Tajine de poivrons, tomates, carottes au citron confit
et lanières de poulet au curry vert
– ou —
Parmentier de confit de canard au coeur de foie gras,
mousseline de patate douce, et crispy d'oignons (+2€)
— ou —
Pavé de saumon d'Ecosse au poivre de Timut,
ratatouille à l'huile de noisette sur crèmeux de mozzarella (+2€)
— ou —
Risotto de safran façon paella aux gambas,
poulet, chorizo, moules et petits pois (+4€)
— ou —
Epaule d'agneau confite aux épices du soleil,
houmous de pois chiche et tajine de légumes (+4€)
— ou —
Effiloché de boeuf, écrasé de pomme de terre au thym,
et pickels de carotte des sables (+4€)

Fromages - 4€

Bouchon de chèvre frais aux fruits confits et éclats de pain noir
— ou —
Lanières de Tomme de Savoie et sa moutarde d'abricots
— ou —
Mousse de bleu d'Auvergne et sa compotée pommes-poires (+1€)
— ou —
Nuage de comté en trois textures et pousse de poireaux (+1€)
— ou —
Crème brulée d'ossau iraty au piment d'Espelette et confiture de cerise noire (+2€)
— ou —
Cubes de brie de Meaux truffé, crème de petit pois et tuile au sésame (+2€)

Desserts - 5€

Crumble de pommes rhubarbe
— ou —
Tiramisu mascarpone fruits rouges et noix de pécan caramélisé
— ou —
Panna cotta vanille et coulis de pêche
— ou —
Clafoutis griottes et pépites d'abricot
— ou —
Cheese-cake au spéculoos, et brunoise kiwi mangue ananas grenade (+2€)
— ou —
Cupcake citron-coco et curd citron aux zestes de citron vert et chantilly végétale (+2€)
— ou —
Mousse avocat et fraises fraîches sur son gel de framboise acidulé,
shoot de diplomate vanille et sponge cake (+3€)
— ou —
Crémeux de caramel et choux craquelin à la mousseline de Brest et éclats de noisette (+3€)
— ou —
Mousse chocolat noir au piment d'Espelette et crème brûlée,
coeur et nougatine cacahuète (+3€)