

MA CUISINE A DOMICILE



Mary-Laure Schorderet

1426 Concise

Tel.: 079 / 419 17 50

e-mail : mlschorderet@bluewin.ch

www.macuisineadomicile.com

Les entrées froides. :

Méli-mélo de salades et ses copeaux de foie gras mariné
*Jeunes pousses de salade, caille désossée croustillante aux agrumes**
Marbré de langoustines aux petits légumes, lime et sa persillade
Tartare de thon à la coriandre et citronnelle en mille-feuille
Salade de sot-l'y laisse aux chanterelles et vinaigre de violette
*Tartare de veau aux noisette et truffe « uncinatum » (en saison)**
*Foie gras au torchon et sa brioche au beurre**
Escabèche de bondelle aux légumes de saison
Saladine de chèvre chaud croustillant au sésame
Roulade de saumon fumé et sa crème acidulée

Les entrées chaudes

*Foie gras poêlé aux pommes miel et framboises**
Risotto aux cèpes et à l'huile de truffe
*Tatin d'endives au foie gras et à l'orange**
Velouté de fèves au salpicon de foie gras et magret fumé
Fricassée de ris de veau aux champignons de saison
*Poêlée de St Jacques et langoustine aux chanterelles et fruits de la passion**
Velouté de potiron au St Jaques et à la fleur d'oranger
*Ravioles à la truffe « uncinatum » (en saison)**
Raviole au citron et duo d'asperges et son émulsion (en saison)

Les poissons et crustacés

Gambas géantes aux saveurs exotiques
*Filet de lotte au pamplemousse et vanille des îles**
Pavé de cabillaud sur lit de pesto aux fines herbes de saison
Loup de mer aux petits légumes et ses huiles parfumées
Filet de dorade à la tapenade et son filet d'herbettes
Palée au sésame, sauce vierge aux fines herbes

Les viandes

Magret de canard au miel de violette

*Éventail d'agneau sur caviar d'aubergine et tomates cerises**

*Filet de bœuf en croûte de cèpes et son émulsion d'estragon**

*Filet de veau basse température et ses noix croquante**

*Filet de poularde fermière à la truffe uncinatum**

Suprême de pintade farci aux cèpes et pignons, jus corsé aux trois vinaigres

*Médailles de chevreuil aux poires et aux épices (en saison)**

*Entrecôte de cerf au coing épicé (en saison)**

Les fromages

Brie de Meaux aux truffes

Ronde des fromages (dès 15 pers., plateau de fromages)

Les Desserts

Croquant chocolat et sa mousseline, coulis et fruits de saison

Délice au fruit de la passion et son coulis de mangue

Parfait glacé au safran et pavot

Craquant amandine aux framboises, mousseline vanille

Tarte fine aux figues et son coulis de caramel

Macarons gourmands chocolat cardamum, coulis beurre salé

Crème brûlée verveine citron matcha

Crumble de fruits de saison, glace à la fleur de lait

Verrine crème de mascarpone aux fruits de saison, meringue croustillante

Mignardises (min. 10 pers.)

Prix hors taxes :

3 plats CHF 55.00
4 plats CHF 67.00
5 plats CHF 79.00
6 plats CHF 91.00
7 plats CHF 103.00

*Sup. CHF 5.00

Conditions :

Un menu unique est choisi pour l'ensemble des convives

Dès 10 personnes (adultes)

De 8 à 10 personnes CHF 100.00 supplément ou CHF 50.00 de supplément par personne en dessous de 10 convives.

Le service est fait par vos soins. Nous pouvons vous fournir le personnel de service si besoin, à raison de CHF 35.00 de l'heure par serveur (euse).

Personnel supplémentaire cuisine : CHF 45.00/heure

Fourniture de vaisselle et verres : CHF 9.00 par pers.

Fourniture de nappes et serviettes : CHF 8.00 par pers.

Forfait déplacement : Forfait dès CHF 40.00 selon temps et distance + 0.80 le kilomètre

Paiement :

Acompte de 80%, solde comptant à la fin de la prestation

Le nombre de personnes doit être confirmé au plus tard deux jours auparavant minimum 10 personnes

En cas d'annulation :

Une semaine avant : le tiers de la prestation sera facturé

Deux jours avant : la moitié de la prestation sera facturée

Le jour même : la prestation complète sera facturée

TVA 7.7 % non comprise