



Emilie Lescanne

CHEF GASTRONOMIQUE À DOMICILE



Carte Traiteur

Choisissez votre formule

Cocktail apéritif

8 variétés de **pièces**
apéritives

A partir de **25€**/personne

Cocktail salé et sucré

8 variétés de **pièces**
apéritives
6 variétés de **mignardises**
sucrées

A partir de **35 €**/personne

Buffet complet

6 variétés de **pièces**
apéritives
2 **entrées**
2 **plats chauds**
2 **Desserts**
le pain est inclus

A partir de **45€**/personne

Ces formules incluent :

- Le service par des professionnels (l'effectif sera déterminé suivant le nombre de personnes et la configuration du lieu)
- Le matériel de présentation, de maintien au chaud et de service et des serviettes jetables
- 2 à 3 pièces par personne par variété de pièces apéritives / mignardises à choisir ci-après
- L'installation et désinstallation du buffet et rangement et nettoyage de la cuisine/office





Carte Traiteur

Pièces apéritives salées au choix

Tagliatelle de courgette aux œufs de saumon

Crevettes au safran bio Kozanis

Pain suédois, maquereau, pickle d'oignon rouge


Poivrons marinés au poivre de sichuan 

Espuma d'avocat et brunoise de kiwi 

Magret fumé, pignons et roquette

Mini club raifort et mousse de betterave 

Mini club saumon fumé et pomme granny

Caviar d'aubergines et pita à l'origan 

Taboulé de quinoa aux agrumes

Ceviche de daurade passion et citron vert

Mini tortilla au poulet et curry

Mini tortilla avocat et curry

Mignardises sucrées au choix

Verrine mangue et espuma passion

Sucette de chocolat blanc-spéculoos

Bubble tchai (lait et épices)

Bubble tea aux fruits exotiques

Panna cotta au thé matcha

Financiers pistache et framboise

Cannelés au rhum ambré

Madeleines aux zests de yuzu

Brownie tonka et noix de pécan

Croustillant au caramel

Tartelette mandarine meringuée

Barquette chocolat-noisette

Choisissez les recettes à la carte ci-après puis accédez à nos services en option





Emilie Lescanne

CHEF GASTRONOMIQUE À DOMICILE



Carte Traiteur

Entrées au choix

Gravlax de saumon aux baies roses et piment
d'Espelette, avocat et pomme

Œufs pochés, asperges vertes et sauce
hollandaise à la cardamome

Salade d'écrevisses et oranges, tagliatelles de
carottes marinées et quinoa

Petites seiches persillées, salade de conchiglie et
sauce au curry

Jambon sec affiné, tomates cerises confites au
romarin, roquette et parmesan

Légumes marinés et lit de riz vinaigré 


Plats au choix

Gambas sautées au safran bio Kozanis,
Wok de légumes au sésame

Pavé de veau sauce au poivre et cognac
Fregola Sarda à la tome

Pavé de cabillaud en croûte d'algues
Petits pois et jeunes pousses

Roulé de poulet farci aux champignons et
parmesan, risotto à la truffe

Aubergines fumées, amandes et figues,
Pesto de roquette 

Burger de bœuf, oignons caramélisés, reblochon
et sauce tartare

Desserts au choix

Tarte au citron et yuzu meringuée

Cheesecake et coulis mangue-citron vert

Soupe de fruits rouges au Cointreau

Poires pochées aux épices, crumble noisettes

Entremet au chocolat, amande et fève tonka

Assortiment de fruits frais découpés





Emilie Lescanne
CHEF GASTRONOMIQUE À DOMICILE



Carte Traiteur

Personnalisez votre formule en y ajoutant des options de composition

Supplément food

Ajoutez un ou plusieurs plats à votre formule

A partir de **5€**/personne

Fromage et charcuterie

Ajoutez une sélection de fromages et/ou charcuteries à votre événement.

Comprend le pain et couverts de service

A partir de **10€**/personne

Boissons

Un sommelier élabore les propositions d'accords et le personnel sert les boissons pendant votre événement. Tireuse à bières pression également disponible.

Sur devis personnalisé

Animation Plancha

Viandes ou fruits de mer cuits devant vos invités par le chef et sauces assorties

Durée : 1h30

A partir de **15€**/personne

Animation Cocktails

Une carte de cocktail est créée pour votre événement et un bar à cocktail sera installé.

A partir de **20€**/personne

Animation Fontaine de chocolat

Comprend la location de la fontaine électrique en inox, fruits et bonbons assortis

A partir de **10€**/personne





Carte Traiteur

Découvrez nos services complémentaires pour organiser votre évènement de A à Z

Vaisselle et mobilier

Besoin de tables nappées, chaises ou encore de vaisselle (verres assiettes et couverts)

Nous faisons livrer le nécessaire la veille avec une reprise le lendemain (jours ouvrés)

Vaisselle **10€**/personne

Mobilier sur devis

Décoration et scénographie

Décoration florale, suspensions, spots, VJing, mapping...

Nous donnons à votre évènement les couleurs qu'il mérite.

Sur devis

Animation musicale

Dj et groupes sur proposition et sonorisation complète de votre évènement.

Sur devis

Photographe

Couverture de votre évènement à l'heure et album numérique.

A partir de **180€**

Animation Oenologie

Vous souhaitez offrir à vos invités une dégustation ou un cours sur vos régions préférées ? Un sommelier professionnel s'occupe de tout.

Sur devis

